



1.

*Karotten-Ingwer-Suppe  
mit Garnelen  
und buntem Karottenstroh  
9,50*

*Bunter Garten-Salat  
mit Kräuter-Vinaigrette  
und Topinambur-Chips  
10,50*

\*

*Sauerbraten von der Hirschkeule  
mit Cranberries,  
Quitten-Rotkohl und Spätzle  
31,00*

\*

*Winterlicher Eis-Christstollen  
mit selbst eingelegten Rumpflaumen  
9,50*

2.

*Feldsalat  
mit gebratenen Kartoffel- und Speck-Würfeln  
und warmer Kartoffelsauce  
15,50*

\*

*Barbarie-Entenbrust  
auf Aprikosen-Rosmarin-Sauce  
mit Cous Cous und grünen Bohnen  
33,00*

\*

*Leichte Mascarpone-Crème  
mit Mango-Maracuja-Kompott  
9,50*

### Fisch

*Fischragout mit Rotbarsch, Lachs,  
Miesmuscheln, Garnelen, Gemüse  
in Bouillabaisse-Fond auf Paccheri  
29,00*

3.

*Hasenterrine mit Haselnüssen,  
roter Zwiebelmarmelade  
und hausgemachtem Brioche  
16,00*

\*

*Rinder-Steak-Hüfte  
mit Portwein-Schalotten, Rosenkohl  
und Pastinaken-Kartoffel-Pürée  
dazu Topinambur-Chips  
32,00*

\*

*Parfait von hausgemachtem Walnuß-Krokant  
auf Schokoladen-Ganache  
9,50*

### Vegetarisch

*Curry mit Süßkartoffeln,  
Pastinaken, Karotten,  
Rosenkohl und Lotuswurzeln  
24,00  
vegan*