

1.

*Bunter Garten-Salat
mit Kräuter-Vinaigrette
und Topinambur-Chips*

oder

*Kartoffelsuppe
mit gebratener Blutwurst*

*

*Geschmorte Wildschweinkeule
mit Cranberry-Sauce, Quitten-Rotkohl
und gebratenen Semmelknödel-Scheiben*

*

*Winterlicher Eis-Christstollen
mit selbst eingelegten Rumpfblaumen
€51,00*

2.

*Feldsalat
mit gebratenen Kartoffel- und Speck-Würfeln
und warmer Kartoffelsauce*

*

*Rumpsteak mit Senf-Meerrettich-Kruste,
gebratenen Zwiebeln, Bratkartoffeln
und hausgemachtem Ratatouille*

*

*Espresso-Crème brûlée mit
Blutorangen-Sorbet und Zitrusfrüchten*
57,00

Fisch

*Filet von der Fjord-Forelle, knusprig auf
der Haut gebraten, mit Zitronen-Butter-Sauce
auf Kartoffel-Fenchel-Auflauf*
29,50

3.

*Hasenterrine mit Haselnüssen
roter Zwiebel-Marmelade und Quitten-Chutney
dazu Brioche*

*

*Schweinefilet mit Morello-Rahmsauce,
Stengel-Broccoli und frischen Bandnudeln*

*

*Parfait von hausgemachtem Walnuss-Krokant
mit Schokoladen-Ganache*
56,00

Vegetarisch

*Agnolotti mit Spinat und Ruccola gefüllt
auf Blattspinat
mit Tomaten-Confit und Käse überbacken*
17,50