



Weihnachten 2019

Kürbissuppe mit Satéspieß	8,50
Wildkräutersalat mit grünem Spargel (vegan)	8,50
Feldsalat mit Himbeerdressing, geräucherter Entenbrust und Parmesan	9,50
Karamelisierter Ziegenkäse mit gerösteten Pinienkernen auf Chutney von Paprika & Mango	9,50
Taglierini aglio et olio mit konfierten Tomaten (vegan)	10,50
Gebratener Zander an Weißweinsauce mit Balsamicolinsen, Romanesco und Kartoffelpüree	20,50
Gänsekeule mit Rotkohl und Kartoffelknödel	18,50
Rehragout mit Preiselbeerjus dazu Rosenkohl und Spätzle	24,00
Rumpsteak vom Weiderind mit hausgemachtem Bratenjus, Rahmspinat und mediterranem Ofengemüse, dazu Kartoffelgratin	25,50
Hippster-Teller (vegan) mit Passionsfrucht, Mango, Nüssen und Kakaobohne	8,50
Crème brûlée mit frischen Beeren	8,50
Haselnuß-Aprikosen Schnitte mit Brombeerparfait und Haselnußcrème	9,50