

Empfehlung unserer Küche

WINTERMENÜ

gültig von Dezember bis Februar

VORSPEISE

Glasierte Barbarie-Entenbrust

mit Rapunzelsalat, Feigen, Walnüssen und Zimtcrostini

10,90 € pro Person

Gebackener Ziegenkäse

mit Blattsalaten, Kirschtomaten, Weintrauben und Honigvinaigrette

9,50 € pro Person

Gebratener Zander auf Orangen-Fenchel-Salat

mit süßem Senfdressing

10,90 € pro Person

Rote-Bete-Salat

mit Garnelen, Rucola, Kresse und Apfelvinaigrette

11,90 € pro Person

SUPPE

Geflügelbouillon

mit Markklößen, Gemüsejulienne und Eierstich

4,90 € pro Person

Gemüse-Crèmesuppe

mit Curry und Vanille

4,50 € pro Person

Möhren-Orangen-Suppe

mit gebratenen Garnelen

6,50 € pro Person

Kartoffel-Meerrettich-Suppe

mit Speckcroûtons

4,50 € pro Person

HAUPTSPEISE

Gebratene Barbarie-Entenbrust und -Entenkeule
mit Orangensauce, Bratapfel, Knusperklößen und Zimtrütkohl
24,50 € pro Person

Schweinekrustenbraten vom Lübchiner Strohschwein
mit Malzbiersauce, Serviettenknödeln und Speckbohnen
19,50 € pro Person

Parpadelle
mit Gorgonzolasauce und Rotweibirnen
9,90 € pro Person

Gebratenes Kabeljaufilet
mit Nusskruste, Rote-Bete-Risotto und glasierten Erbsen
24,50 € pro Person

Gebratenes Filet vom Simmentaler Färsenrind, 180 g
mit Backpflaumen, Lebkuchensauce, Rosenkohl
mit Speckcroûtons und Waldpilz-Semmelklößen
37,90 € pro Person

DESSERT

Tartelette
mit gemischten Nüssen und Ahornsirup-Baiser
8,50 € pro Person

Spekulatiusparfait
mit Beerensabayon
5,50 € pro Person

Apple Crumble
mit Vanilleeis
4,90 € pro Person

Haselnuss-Dacquoise-Trifle
7,90 € pro Person

