

## INNOVATIVES

### Vorspeisen:

#### Eingelegte Pilze

Eingelegte Pilze mit kernweichem Hühnerrei,  
cremigen Polenta & Wildkräutern

€ 12,50

Ⓐ/Ⓒ/Ⓔ/Ⓜ

oder

#### Räucherblunz'n

Knusprig gebackene Räucherblunze mit Erbsenpüree,  
roten Schmorzwiebeln & Kren

€ 12,50

Ⓐ/Ⓒ/Ⓜ/Ⓒ/Ⓒ

oder

#### Ziegencamembert

Gratinierter Französischer Ziegencamembert mit fruchtigem Wintersalat,  
Orangen & Granatapfelkernen

€ 12,50

Ⓐ/Ⓒ/Ⓜ/Ⓒ/Ⓒ

### Suppen:

#### Topinamburcremesuppe

Topinamburcremesuppe mit gebackener Dattelpraline

€ 5,90

Ⓐ/Ⓒ/Ⓔ/Ⓒ

oder

#### Altwiener Erdäpfelsuppe

Altwiener Erdäpfelsuppe mit Speck & Majoran

€ 5,90

Ⓐ/Ⓒ/Ⓔ/Ⓕ/Ⓒ

## INNOVATIVES

### Hauptspeisen:

#### Barbarie Entenbrust

Barbarie Entenbrust mit cremigen Wirsing,  
Topfen-Mohnknödel & Mango-Orangen Chutney

€ 24,50

Ⓐ/Ⓒ/Ⓔ/Ⓕ/Ⓖ

oder

#### Entrecôte

Rosa gebratenes Entrecôte mit Speckbohnen, Erdäpfelpuffer & Café de Paris Butter

€ 24,50

Ⓐ/Ⓒ/Ⓔ/Ⓕ/Ⓖ/Ⓜ

oder

#### Gerollter Feldhase

Gerollter Feldhase mit Gewürz-Rotkraut,  
gebackenen Rosmarin-Bällchen & Pfefferrahmsauce

€ 24,50

Ⓐ/Ⓒ/Ⓔ/Ⓕ/Ⓖ

### Dessert:

#### Lebkuchenauflauf

Warmer Lebkuchenauflauf mit Glühweinzwetschken & Vanilleeis

€ 9,50

Ⓐ/Ⓒ/Ⓔ

oder

#### Nougat-Zimtparfait

Geeistes Nougat-Zimtparfait mit Blutorangensauce & Minze

€ 9,50

Ⓐ/Ⓒ/Ⓔ

3 Gang Menü € 43,00

4 Gang Menü € 49,00