

INNOVATIVES

Vorspeisen:

Eingelegte Pilze

Eingelegte Pilze mit kernweichem Hühnerei,
cremigen Polenta & Wildkräutern

€ 12,50

Ⓐ/Ⓒ/Ⓔ/Ⓜ

oder

Räucherblunz'n

Knusprig gebackene Räucherblunze mit Erbsenpüree,
roten Schmorzwiebeln & Kren

€ 12,50

Ⓐ/Ⓔ/Ⓜ/Ⓒ/⓪

oder

Ziegenamembert

Gratinierter Französischer Ziegenamembert mit fruchtigem Wintersalat,
Orangen & Granatapfelkernen

€ 12,50

Ⓐ/Ⓔ/Ⓜ/Ⓒ/⓪

Suppen:

Topinamburcremesuppe

Topinamburcremesuppe mit gebackener Dattelpraline

€ 5,90

Ⓐ/Ⓒ/Ⓔ/⓪

oder

Altwiener Erdäpfelsuppe

Altwiener Erdäpfelsuppe mit Speck & Majoran

€ 5,90

Ⓐ/Ⓒ/Ⓔ/Ⓛ/⓪

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