Winterkarte

Vorspeisen

Feige mit Blauschimmelkäse gratiniert 14,90
Schalottenconfit I Parmesancrumble
Serranoschinken I Wildkräutersalat

Kürbisspalten 12,50
eingelegt I Karotten-Ingwercreme I
Rotweingranatapfelbirne I Feldsalat

Suppen

Steinpilzcremesuppe 9,90

Hauptgerichte

Kabeljaufilet pochiert 27,60
geschmorter Fenchel I Kirschtomate I Kaiserschoten I
Orangensauce | Pastiankenpürree

gebratenes Wolfsbarschfilet 28,00
Meerrettichschaum I sautierte rote Beete I Zitronenrisotto

Perlhuhnbrust 29,00
gefüllt mit eigener Farce mit Pistazien und Pinienkernen | gerösteter Rosenkohl I Schupfnudeln

Rinderfilet 32,90
Portweinschalotten I wilder Brokkoli I Kartoffelbaumkuchen

gebackener Spitzkohl 22,90
Kräuterjoghurt | Walnuss | Granatapfel
Semmelknödel

Dessert

geeister Kaiserschmarren 10,20
Apfelragout

Kaffeetörtchen 13,50
Gewürzmandarinen I Mandeleis I Marzipanhippe