

die Linse

Adventskarte



VORSPEISEN

Aioli mit Baguette	3,50
Warmer Schafskäse mit Oliventapenade & Rosmarin	6,00
Sauerkrautstrudel mit Kümmeldip an Salatbouquet	7,00
Linsenbällchen mit Minzdip	5,50
Vorspeisenteller mit 4 verschiedenen Leckereien (gemischt oder vegetarisch)	11,50

SUPPEN

Indische Linsensuppe mit Koriander Dip	6,50
Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen & Kürbiskernöl	7,50

SALATE

Salat „Linse“ gemischter Salat in Orangen-Dressing mit Beluga Linsen, Cherry Tomaten, Orangen, Mandeln & mit Honig überbackenem Ziegenkäse	13,00
Vorspeisenportion	8,00
Feldsalat in Kartoffeldressing mit Cranberries, Croutons & Walnüssen	10,50
Salat „New Delhi“ Marinierte Tandoori Hühnchenbrust auf Blattsalaten	12,00

VEGAN • VEGETARISCH

AYURVEDA - Blumenkohl-Kartoffel-Curry mit Reis „Nektar der Götter“, indischem Rotkraut & Dattel-Chutney	14,50
Winter-Gemüse-Risotto mit Maronen-Gremolata	12,50
Linguine mit Kürbis-Haselnusspesto & Pecorino	12,50
Selbstgemachte Serviettenknödel mit Pilzrahm & Salat	13,50

FISCH • FLEISCH

Steinbeißerfilet in Rieslingsoße mit Sauerkraut & Kümmelkartoffeln	25,50
Zweierlei von der knusprig gebratenen Ente Brust & Keule - mit Orangensoße, Kartoffelklößen & Apfel-Rotkraut	19,50
Wildschweinragout mit Wirsing, Schupfnudeln, Rotwein-Birne & Preiselbeeren	21,50
Argentinisches Rumpsteak „Cornflow“ mit Rotweibutter, Speck-Rosenkohl & Gratiné	27,50
Hühnerbrüstchen auf Balsamico-soße gefüllt mit Radiccio & Mandarinen, dazu Reis & Salatbouquet	16,50

DESSERTS

Crepes Suzette mit Vanille-Eis	7,50
Schoko-Tiramisu mit Bailey's	6,50
Orangen Panna Cotta mit Orangenlikörsoße & Walnusskrokant	7,00

WEIN • EMPFEHLUNG

2014 Juwel R Riesling Spätlese	Rheingau	0,2 l
Weingut Sack		7,50
Ein langes Feinhefelager und die Reifung im Holzfass prägen den typischen Charakter. Trockene, klare, aber vielschichtig filigrane Aromatik mit lebendiger Mineralität		0,75 l
Empfehlung: zu Salat, Gemüse, Fisch		22,50
2015 Spätburgunder	Rheingau	0,2 l
Weingut Sack		7,60
Gehaltvoller, trockener Spätburgunder von jugendlicher Struktur und der typisch intensiven Farbe. Fruchttige Kirsche und eine zarte Mandelnote.		0,75 l
Empfehlung: zu Fleisch, Wild, Geflügel		22,80