

ADVENTSKARTE



VORSPEISEN & Salate

Bio-Hokkaido-Kürbissuppe mit Honig & Ingwer verfeinert	7,50 €
Maronencrèmesuppe mit Parmesantalern	8,50 €
Räucherlachstare mit Dillcrème an Wildkräutersalat	10,50 €
Meerrettich-Mousse auf Rote Bete-Carpaccio mit Petersiliensalat	9,00 €
Kartoffel-Frischkäsetörtchen auf Lauchfondue	9,50 €
Feldsalat in Kartoffeldressing mit getrockneten Cranberries & Walnüssen	8,50 €
Salat „New Delhi“ Marinierte Tandoori-Hähnchenbrust auf Blattsalaten in Curry-Joghurt-Dressing	10,50 €



HAUPTSPEISEN vegetarisch

Spinatklöße auf gebratenen Pilzen & Kastanien mit Trüffelschaum	14,50 €
Gnocchi mit Rote Bete, Ziegenkäse, Kürbiskernen & Kresse	13,00 €
Ayurvedisches Kartoffel-Rasa mit Rosenkohl & Kürbis-Aprikosen-Chutney	14,00 €
Risotto du Chef mit Treviso Radicchio, Äpfeln, Taleggio & Walnüssen	13,50 €





HAUPTSPEISEN
mit Fisch & Fleisch

Matjesfilet „Hausfrauenart“ - Sauerrahm, Zwiebeln, Äpfeln & Gurken - mit Pellkartoffeln	10,50 €
Zanderfilet auf Kartoffeln & Rosenkohl mit Trüffelsoße	22,50 €
Halbe Ente - kross gebraten - mit Orangensoße, Kartoffelklößen & Apfel-Rotkraut	19,50 €
Hirschragout mit Pastinaken, Karotten, Rotwein-Birne, Preiselbeeren & Spätzle	20,50 €
Neuseeländisches Lammkarré mit Kräuter-Senf-Kruste auf Rosmarinsoße mit Kartoffelgratin & grünen Bohnen	31,50 €
Gegrillte Lammkoteletts mit Knoblauch & Kräutern dazu Ofenkartoffeln & grüne Bohnen	24,00 €
Gefüllte Hühnerbrust – mit Blattspinat & Mozzarella - auf Tomatensoße mit Basmati Reis & kleinem Salat	17,50 €



DESSERTS

Dreierlei vom Apfel (Bratapfel-Parfait, Apfelstrudel & gebackener Apfel)	9,00 €
Glühweincrème mit Beerensoße & Mandarinen	5,50 €
Hausgemachte Nougat-Marzipan-Eisrolle mit Obst	8,50 €

