

Empfehlungskarte

1. Scharfe Apfel-Currysuppe mit Ingwer
und Zitronengras 8.00
2. Feldsalat in Orangendressing mit getrockneten
Cranberries, karamellisierten Kernen
und Ziegenfrischkäse 12.80
3. Wildkräutersalat in Senfdressing mit Bresaola
Schinken und Parmesan 12.80
4. Lachswürfel in Basilikumsahne mit
grünen Bandnudeln 14.80
5. Lammkotelett vom Grill auf Speckbohnen mit
Rosmarinkartoffeln und Oliven-Knoblauchjus 26.80

Empfehlungskarte

6. Tranchen vom Hirschrücken mit Walnusskruste
an Preiselbeersauce, dazu Gnocchi
und winterliches Gemüse 30.80
7. Pochiertes Skrei-Filet (Winter-Kabeljau)
auf leichter Meerrettichsauce, Kartoffeln und
Gemüse der Saison 21.80
8. Seeteufelmedaillons vom Grill auf Vermouthsauce
mit rosa Pfefferbeeren, dazu Camarque-Reis
und Gemüse der Saison 28.00
9. Crêpe gefüllt mit karamellisierter Ananas
und Kokoseis 8,50