Winterliche- Empfehlungen aus der Küche

Vorspeisen

Salatbowl
an Honig-Senf-Dressing oder Balsamico-Olivenöl-Dressing

- mit karamellisierten Maronen dazu Baguette
- mit Hähnchenbruststreifen in Knoblauchbutter geschwenkt

dazu Baguette [2,3,a-weizen,g,h]

15,90 €

Rote-Beete-Süppchen
mit Petersilienöl und karamellisierten Walnüssen [2,3,a-weizen,g]

5,50 €

Hauptgänge

Kalbsrückensteak
an dunkler Pfeffersoße dazu Rosmarinkartoffeln und Mandelbrokkoli [2,3,g]

26,50 €

„Haus Burger“
Angus Patty im Brioche Bun mit Räuchercreme, knusprigen Bacon, Zwiebelkonfit, Cheddar- Käse
dazu Potato Dippers und Tsatziki [2,3,a,c,g,k]

26,50 €

Entenkeule
an Orangen-Preiselbeersoße
dazu Apfelrotkohl und gebratene Serviettenknödel [a-weizen,c,g]

26,50 €

1=Farbstoffe 2=Konservierungsstoffe 3=Antioxidationsmittel 4=Geschmacksverstärker 5=Phosphat 6=Süßungsmittel
a=Weizen b=Krebstiere c=Eier d=Fisch e=Erdnüsse f=Sojabohnen g=Milch h=Sellerie i=Senf j=Sesamsamen
k=Schwefeldioxid und Sulphite l=Lupinen n=Schalenfrüchte

Schupfnudeln in Waldpilzpesto
– vegetarisch –
dazu Ratatouille Gemüse an frittierten Rucola [2,3,a-Weizen,c,g]

20,90 €

Gebratener Zander
unter Kartoffel-Mandelkruste auf Wirsingrahmgemüse
dazu Röstkartoffeln [2,3,a-Weizen,c,g]

25,90 €

Hähnchenbrust
Gratiniert mit Parmesan auf Ratatouille Gemüse
dazu Gnocchi [2,3,c,g]

25,50 €

Zum Abschluss noch was süßes...

Spekulatius Parfait
an Grand-Marnier-Mandarinen [2,3,c,g]

6,50 €

1=Farbstoffe 2=Konservierungsstoffe 3=Antioxidationsmittel 4=Geschmacksverstärker 5=Phosphat 6=Süßungsmittel
a=Weizen b=Krebstiere c=Eier d=Fisch e=Erdnüsse f=Sojabohnen g=Milch h=Sellerie i=Senf j=Sesamsamen
k=Schwefeldioxid und Sulphite l=Lupinen n=Schalenfrüchte