

Kulinarische Reise

vom 7.Dezember bis 13.Dezember 2018



Vorspeise:

Hausgemachte Wildterrine

mit Orangen-Mango-Chutney an Feldsalat 11.50 G-L

Gebratene Gänseleber

an Feldsalat in Balsamicodressing 9.80 L

Suppe:

Kartoffelsuppe

mit Räucherlachsstreifen 6.20 B-G-I

Hauptgerichte:

Pochiertes Saiblingfilet mit Rieslingsöfle

an Zuckerschoten und schwarzen Spaghetti 21.80 A-C-G-L-N

Hirschrückensteak an Cranberrysoße

mit Schwarzwurzeln und pommes dauphine 24.80 A-C-G-I-L

Gegrilltes Kalbsrückensteak mit Champignonrahm

und handgeschabten Spätzle 21.80 A-C-G-I-L

Knuspriger Gänsebraten mit glasierten Maronen

Rotkohl, Kartoffelknödel und gefülltem Schmorapfel

27.80 A-I-L

Vegetarische Gerichte:

Pikantes Gemüse-Curry

im Basmatireisrand 9.80 (vegan)

Pilzragout in Rahm

mit hausgemachten Serviettenknödeln 13.80 A-C-G