

Dezember Menü

*Lauwarmer Hummer
mit
Orangensalat
28,50€
Wildente glasiert
mit Lebkuchengewürz
an
Schalotten Confit
und Steinpilztaler
31,50€
Birnen-Quarkcreme
mit Schokoladensauce
14,50€*

Januar Menü

*Lauchcreme mit
Kartoffelcroutons
7,80€
Schweinefilet mit Wirsing
und Speck im Blätterteigmantel
mit winterlichem Gemüse
und Kartoffeltaler
24,50€
Gratinierter Topfenpalatschinken
mit
Orangenspalten
8,90€*

Februar Menü

*Feldsalat mit
Honig Balsamico Dressing
und gebratenen Garnelen*

13,50€

*Gebratener Zander
auf Rahmsauerkraut
mit Speckwürfel
und Wildreis*

27,50€

*Orangenparfait
auf
Beerenmark*

12,50€

November Menü

*Kartoffelmousse
im Lachsmantel*

11,50€

*Schweineschulter
mit Backpflaumen gefüllt
an Altbiersauce
mit Rotkohl
und Serviettenknödel*

24,50€

*Bratapfel mit Marzipan
auf
Vanillesauce*

7,90€