

unser wintermenü

kleiner feldsalat

Hausgebeizter Rosenlachs



festtagssuppe

Gemüse & Walnussflädle



zweierlei vom rind

Selleriepüree, Wurzelgemüse & Macaire Kartoffeln



parfait vom lebkuchen

Blutorange, Bratapfelragout & Zimtbaizer

III Gänge 39,00 EURO

IV Gänge 49,00 EURO

Weinempfehlung:

2009 Chianti Classico Millenium, Valeria Losi, Toscana

Glas: 8,50 EURO // Flasche: 59,00 EURO

besondere empfehlungen

kleiner feldsalat

mit gebratenem Ziegenkäse

8,00

schaumsuppe von pastinake & marone

mit Birne

7,00

gebratene gänseleber

dazu Apfel, Zwiebel & Pastinakenpüree

17,00

gebratenes filet von der lachsforelle

mit Orangen-Fenchel & grober Polenta

19,00

braten von der gans

Mirabellen-Rotkohl, Maronen & Miniklöße

23,00

rosa gebratener rehrücken

Wurzelgemüse, Rosenkohlpüree & Macaire Kartoffeln

34,00