

UNSERE SPEZIALITÄTEN IM WINTER

Wildkraftbrühe mit altem Sherry

Kräuter – Pilzravioli (1,3,7,9)
€ 7,90

Fruchtige Kürbis-Mango-Suppe

mit einer leichten Ingwernote, lauwarmer Hähnchen-Tandoori-Lolly (1,7,11)
€ 7,50

Carpaccio mal anders

Rinderfilet Carpaccio mit Basilikum-Tomatenpesto, gebratene Steinpilze und Rucola
verfeinert mit Parmesan (7,b)
€ 13,50

Linsen-Gemüserisotto

mit gebratenen Jakobsmuscheln an Balsamico-Portweinglace (4,7,9,14)
€ 11,00

Kartoffel-Grünkohleintopf mit Kassler und geräucherter Mettwurst (1,7,9,10,c,d)

€ 9,90

Traditionelles Grünkohlessen „advena“

herzhafter Grünkohl mit Kasslernacken – frisch aus dem Rauch
Bauchfleisch und geräucherte Mettwurst
dazu servieren wir deftige Zwiebel – Bratkartoffeln (1,7,9,10,c,d)
€ 18,90

Halbe, knusprig gebratene Ente aus dem Rohr

an Backpflaumen – Portweinsoße
auf gestovtem Karotten - Wirsing – Ingwergemüse oder Apfelrotkohl
dazu servieren wir Ihnen Walnuss – Serviettenknödel (1,3,7,8,9)
€ 25,50

Zwei Medaillons vom Hirschrücken „Schwarzwälder Art“

an Kirsch – Pfefferjus und Birnenschutney
an Steckrüben-Möhrengemüse, Rosenkohl und Haselnuss – Spätzle (1,3,7,8,9)
€ 28,90

Medaillon vom Rinderfilet unter der Parmesankruste

auf karamellisierter roter Zwiebel-Barolosöße
Ratatouille Gemüse und Thymian - Sandkartoffeln (1,3,7,9)
€ 32,00

Spekulatius Crème brûlée (3,7)

€ 3,80

Duett vom Bratapfel

Bratapfelmousse mit karamellisierten Walnüssen & Bratapfel-Vanillerahmeis
Schokolade & Himbeeren (1,3,5,6,7,8,b)
€ 6,90

Zimtstern-Birnen-Schnitte

mit karamellisierten Birnen- und Sauerrahm-Vanillemousse
Cashew-Sauerrahmeis, Mango-Passionsfruchtmark & Kirschragoût (1,3,5,6,7,8,b)
€ 8,50