

Unsere Jahreszeitenküche
genießen Sie den Winter in der Auszeit

Apfel-Pastinaken-Süppchen
mit Kräutercroutons
7,90 €

Sauerbraten vom Wildschwein aus der Region
an Apfelrotkohl
und Kartoffelklößen
27,90 €

gebratenes Kabeljau Filet
auf mediterranem Gemüse,
und wildem Reis
(A, G,)
26,90 €

gebratene Kalbsleber auf Kartoffelpüree
und Schmorzwiebeln
(G)
22,90 €

knusprige halbe Ente
an Apfelrotkohl und Kartoffelklößen
23,90 €

Allergene; A-Gluten, B-Krebstiere, C-Eier, D-Fisch, E-Erdnüsse, F-Soja, G-Milch, H-Schalenfrüchte, I-Sellerie, J-Senf, K-Sesamsamen, L-Schwefeldioxid und Sulfite, M-Lupinen, N-Weichtiere Zusatzstoffe: 1 mit Konservierungsstoffen; 2 mit Emulgator; 3 mit Farbstoff; 4 mit Süßungsmitteln; 5 mit Nitritpökelsalz; 6 mit Säuerungsmitteln; 7 mit Geschmacksverstärker; 8 Antioxidationsmitteln; 9 mit Aromastoff; 10 mit Stabilisator;

Unsere Jahreszeitenküche
genießen Sie den Winter in der Auszeit

Dreierlei vom Knödel
(Käse, Spinat, Rote Beete)
auf frische Waldpilzen im Schnittlauchrahm
und Salatbouquet
(A, C, G)
19,50 €

Hackfleischragout
mit Kirschtomaten und Rucola
an Steinpilz-Ravioli
(C, G)
21,90 €

zarte Rinderbäckchen im Rotweinjus
an Rosenkohl
und gebutterten Semmelknödel
27,90 €

Dessert:
warmer Apfelstrudel
an einer Kugel Eis, Vanillesauce und Sahnehäubchen
9,90 €

Allergene; A-Gluten, B-Krebstiere, C-Eier, D-Fisch, E-Erdnüsse, F-Soja, G-Milch, H-Schalenfrüchte, I-Sellerie, J-Senf, K-Sesamsamen, L-Schwefeldioxid und Sulfite, M-Lupinen, N-Weichtiere Zusatzstoffe: 1 mit Konservierungsstoffen; 2 mit Emulgator; 3 mit Farbstoff; 4 mit Süßungsmitteln; 5 mit Nitritpökelsalz; 6 mit Säuerungsmitteln; 7 mit Geschmacksverstärker; 8 Antioxidationsmitteln; 9 mit Aromastoff; 10 mit Stabilisator;