

Winterkarte

Vorspeise:

*cremige Sellerie-Suppe mit Walnuss-Anis-Öl
und zartem Rinderspieß
6,50 €*

*junger Mangold-Salat mit Ziegenkäse-Nougat
und Portwein-Vinaigrette
7,50 €*

*Radicchio-Kräutersalat mit gegrillten Birnen
und Dörrobst-Vinaigrette
7,50 €*

Hauptgänge:

*konfierte Entenkeule mit Bitter-Orangen, Vichy-Karotten
und Kartoffelterrinen
18,50 €*

*Rinderbacke in Portwein und Kaffee geschmort mit
karamellisiertem Sellerie und Patas Bravas
21,50 €*

*Kräuter-Orecchiette mit Ofenkürbis
und gerösteten Walnüssen
12,50 €*

Dessert:

*Vanille- Mascarpone mit Gewürzkirschen
und Krokant
5,50 €*

*Mousse au Chocolate von der Zartbitter-Schokolade
mit eingelegten Cumquats
6,50 €*