

Abendkarte

Menü in drei Gängen nach Wahl

Menü in vier Gängen nach Wahl

Vorspeisen

Ceasar´s Salad mit Ofentomaten (vegi) 9.00

Steckrüben-Apfelsuppe mit Majoran und Blutwurst  
(auch vegi möglich) 9.00

Ziegenkäse-Spinatquiche mit Quitte und roter Zwiebelmarmelade  
(vegi) 12.00

Mariniertes Filet von der Meeräsche mit Erbsen und süß-sauer  
eingelegtem Wurzel-Gemüse 16.00

Salsicia mit Süsskartoffelpüree und gegrilltem Chicoree 16.00

Zwischengang

Spaghetti agli e olio mit Miesmuscheln 18.00

Hauptgänge

Kräuter-Graupenrisotto mit grünem Spargel und gebackenem Ei (vegi)  
18.00

Geschmorter Rindertafelspitz mit Kartoffel-Rote Betepüree und  
Meerrettichsauce 25.00

Rücken vom Durocschwein mit gebratenen Kartoffelknödeln,  
Spitzkohl und Dörripflaumen 24.00

Lachsfilet mit Pepperonata, krossen la Ratte-Kartoffeln und Petersilien-  
Pinienkernpesto 25.00

Nachtische

Topfenknödel mit Hamburger rote Grütze und Stracciatellaeis 9.50

Millefeuille mit Vanillecreme und Mango 10.50

Käsequintett 12.00

**Abendkarte für den 1. bis 28. Februar 2018**