

Winter

Spritz-Karte

Hot Aperol

Aperol | Weißwein | Apfelsaft | Orangensirup | Orange
€ 5,50

Trauben Secco

Alkoholfreier Traubensekt | Limetten | Eis
€ 5,50

Berry Crumble

Gin | Traubensaft | Zitronensaft
Johannisbeere Sirup | Lebkuchensirup | Beeren | Eis
€ 5,50

Wintertraum

Lillet Blanc | Birnensaft | Zimtsirup | Orange | Eis
€ 5,50

Happy Christmas

Vodka | Johannisbeere Saft | Zitronensaft
Johannisbeere Sirup | Karamellsirup | Zitrone | Eis
€ 5,50

Orangen Zauber

Ginger Ale | Orangensaft | Zimtsirup | Orange | Eis
€ 5,50



Tagesempfehlung

„Unsere Küchenchefin empfiehlt“

Fleischpflanzerl

mit Bratkartoffeln, Gemüse und Pfeffersauce
€ 15,50

Rinderbrust

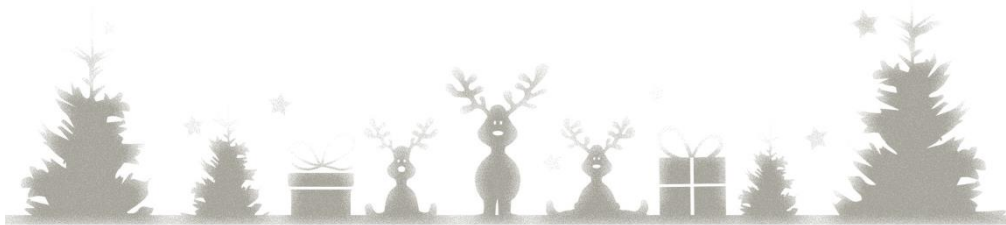
mit Kartoffel-Gemüse und Meerrettichsauce
€ 17,50

Wild-Ravioli

mit Gemüse und Preiselbeersauce
€ 16,50

Schweinerückenschnitzel

mit Steakhousepommes
€ 13,50



Advents-Menü

- nur am Abend möglich -

Lassen Sie sich von unserer Küchenchefin kulinarisch überraschen und genießen Sie ein weihnachtliches Menü

2-Gänge | € 25,00 oder 3-Gänge | € 35,00

Vorspeise

Ziegenkäseschnitte

an Kürbismousse und gemischten Salat
€ 10,50

Räucherlachstatar

auf Crème fraîche-Gurkensalat und Limetten-Kaviar
€ 14,50

Suppe

Ochsenschwanz Consommé

mit gefüllter Crêpe-Schnecke
€ 6,50

Rosenkohlcrèmesuppe

mit Speck-Zwiebel-Bruschetta
€ 5,50

Hauptgerichte

Zanderfilet

auf Safran-Perlgraupen-Risotto und Gemüse

€ 26,50

Barbarie Entenbrust à la Orange

mit Dauphine-Kartoffeltaler und Gemüse

€ 24,50

Rumpsteak

mit Kartoffelgratin, Gemüse und Portweinsauce

€ 25,50

Hirschrücken

mit Spätzle, Rosenkohlgemüse und Preiselbeersauce

€ 23,50

gebackener Blumenkohl

auf Perlgraupen-Risotto

€ 18,50

Dessert

Orangen Crème Brûlée

mit Zimt-Eis und Schokoladenknusper

€ 9,50

Spekulatius-Schoko-Mousse

mit Orangen-Sorbet und marinierten Himbeeren

€ 9,50