

**SAISONKARTE**  
zur kalten Jahreszeit

**VORSPEISEN**

französische Zwiebelsuppe mit Blätterteig-Parmesan-Stange	- V-	7 EUR
klare Gänsebouillon, Teigtaschen gefüllt mit Gänseleber, Sesam & Shiitake		8 EUR
kleine Burrata auf Rote Beete Carpaccio, Pistazien & Orangenvinaigrette	-V-	14 EUR
Jakobsmuscheln, gebraten, gratiniert mit Spinat & Parmesan		14 EUR
Tranchen von der geräucherten Entenbrust auf Rucola, Feigen & gerösteten Wallnüssen		15 EUR

**HAUPTGERICHTE**

geschmorte Rinderbäckchen, mit Kartoffelstampf - etwas Raffiniertes dazu - Trauben und Möhren		25 EUR
Burger Buttermilk Chicken mit Coleslaw & Cheddarsauce, dazu Mac´n´cheese ( Käsenudeln )		17 EUR
gebratenes Spanferkel-Kotlett, mit Rosenkohl in einer Creme Fraiche - Senf - Sauce, dazu Country Potatoes		25 EUR

<b>unser Schnitzel des Monats</b>		<b>26 EUR</b>
<b>knuspriges Wildschweinschnitzel</b>		
Cornflakes - Pistazien Panade, mit Pilzrahmsauce und Pommes Frites		
<b>hausgemachter Parmesanknödel,</b>	<b>- V-</b>	<b>23 EUR</b>
super lecker !!! mit cremiger Spinatsauce		
<b>temperamentvolle Grünkohl - Pasta</b>		<b>24 EUR</b>
mit Riesengarnelen - Grünkohl mal anders.....		
<b>gebratenes Rinderfilet mit Pernod-Garnele</b>		<b>38 EUR</b>
auf Süßkartoffelpüree und Brokkoli		
<b>aus dem Wok</b>		<b>24 EUR</b>
aromatisches Kürbis-Kichererbsen-Curry mit Spinat und Granatapfelkernen	<b>- VEGAN-</b>	

### NACHTISCH

<b>Kaffee - Crème brûlée</b>	<b>-V-</b>	<b>9 EUR</b>
mit eingelegten Aprikosen		
<b>unser Liebling ;-))) Marzipanparfait</b>	<b>-V-</b>	<b>9 EUR</b>
mit heißen Sauerkirschen		
<b>Eisvariation</b>	<b>-V-</b>	<b>9 EUR</b>
nach Laune des Kochs!!!		

unsere Gerichte sind ein Gedicht,  
deshalb bleibt alles,  
so wie es ist ;-))))))

-V- vegetarisch