

Wir empfehlen heute !!

*Samtiges Rahmsüppchen von Süßkartoffeln
und Kürbis, mit Kokosmilch verfeinert (vegi)* € 6,50

*Saftiges Schwertfischsteak (grätenfrei) mit tomatisierter Hollandaise
überbacken, auf mediterranem Gemüse, dazu Kräuter - Couscous* € 25,90

*Filet vom Winterkabeljau (grätenfrei) in Rosmarin – Knoblauchbutter
gegart, mit Tomaten - Butterschaum, auf gerösteten Kräutersaitlingen,
mit nussigem Basmatireis* € 25,90

*Feine Barbarie – Entenbrust auf Ragout von Mandelbrokkoli und
Cherrytomate, mit Orangen - Cassissauce, Kräutertaler* € 25,90

*Zarter bergischer Wildschweinerücken „rosa gebraten“ mit Feigensenf –
und Sternanis mariniert auf Madeira – Wildjus, dazu ein Ragout von
jungem Kohlrabigemüse und frischem Rucola, Kartoffelplätzchen* € 33,90

*Zarter heimischer Rehrücken „rosa gebraten“ mit einer Haselnußkruste
überbacken, Portwein - Koriander – Wildjus, dazu feines Rote –
Linsengemüse mit Kräutersaitlingen, Kartoffelplätzchen* € 34,90

*Medaillons vom Kalbsfilet rosa gebraten mit Zwiebelmus überbacken,
Portwein - Balsamicojus, mit Zuckerschoten – Kürbisgemüse, dazu
Mohn - Butternudeln* € 29,80

*Arg. Rumpsteak „Strindberg“ unter einer Zwiebel – Senfkruste, mit
Portweinjus, dazu Röstkartoffeln und ein kleiner Salatteller* € 30,80

*Feines vegetarisches Gratin von jungem Marktgemüse und
Süßkartoffeln mit einem gegrillten veganem Gewürzpati* € 15,80