

Wir empfehlen heute !!

*Feines **Steckrüben - Kartoffelsüppchen** mit Curry- Ingwersahne € 6,50*

***Zartes Tafelspitz – Carpaccio** in leichter Kräutermarinade und kleinen € 9,50
gebratenen Kartoffelwürfeln, Salatbouquet*

***Carpaccio vom Rinderfilet** fein mariniert mit Parmesan und € 12,50
Pinienkernen, dazu ein Bouquet vom Wildkräutersalat*

***Feiner Kalbsrücken** unter der Parmesankruste, auf buntem € 26,80
Marktgemüse mit Weintrauben – Portweinjus, dazu gratinierte
Kartoffeln*

***Zarte Kalbsleber** fein gebraten auf Sesam – Butternudeln mit Apfel – € 22,80
Calvados – Rahmsauce, dazu ein bunter Salatteller*

***Heimischer Wildschweinerücken** rosa gebraten auf glaciertem Karotten € 34,90
– Selleriegemüse, mit Madeira – Wildjus, Kartoffelplätzchen*

***Heimisches Rehnüßchen** fein rosa gebraten unter der Birnen – Senf – € 34,90
Kruste, mit Butter – Mandelbrokkoli und Tomate, Holunder – Wildjus,
Kräutertaler*

***Zarte Steinbeißerfilets** auf glaciertem Karotten - Sellerie - € 24,80
Fenchelgemüse, mit Zitronengras – Butterschaum, dazu nussiger
Basmatireis*

***(Vegi) Knusprige Steckrübentaler** auf feinen Butterfettuccini in mildem € 16,80
Tomaten - Kräuterconfit, dazu glacierte Steckrüben – Kartoffelwürfel*

***Zartschmelzendes Cremeeis von weißem Nugat an lauwarmen € 8,90
Schokosouffle** mit feinem Nusscrumble*