

## *Wir empfehlen heute !!*

- Leichtes Kürbis – Kokossüppchen mit frischem Ingwer verfeinert* € 6,50
- Feines Rote – Beete – Carpaccio mit Ziegenfrischkäse gratiniert, an Wildkräuterblattsalat in Balsamicodressing* € 9,50
- Carpaccio vom Rinderfilet fein mariniert mit Parmesan und Pinienkernen, dazu ein Bouquet vom Wildkräutersalat* € 12,50

\*\*\*\*\*

- Feines Kalbsfilet rosa gebraten unter der Tomaten - Meerrettichkruste, auf auf glaciertem Karottengemüse mit Kräutersaitlingen, Portwein-Jus, € 28,80 dazu Kartoffelplätzchen*
- Zarte Maispouardenbrust auf Ragout von grünem Blumenkohlgemüse und Cherrytomate, mit Blutorangen - Kaffeesauce, mit Butterschupfnudeln* € 21,80
- Heimischer Wildschweinerücken mit leichter Lebkuchenkruste überbacken, auf Ragout von blanchiertem Brokkoli - Tomatengemüse, Glühwein - Wildjus, Kartoffelplätzchen* € 34,90
- Tournedos vom argentinischen Rinderfilet mit Zitronen – Pfefferkruste, auf feinem Kohlrabi – Rucolagemüse, Madeirajus, dazu gratinierte Kartoffeln* € 34,90
- Zarte Barbarie – Entenbrust mit Rucola - Tomatenfüllung, auf angeschwenktem Wirsing – Gemüse mit Pinienkernen, Portweinjus, Sesam - Butternudeln* € 24,90
- Zarte Schnitte vom norwegischen Fjordlachs auf gebratenem Wirsinggemüse mit gerösteten Pinienkernen, Chardonnay – Dillschaum, Petersilienkartoffeln* € 24,80

\*\*\*\*\*

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