

## *Wir empfehlen heute !!*

*Leichtes Kürbis – Kokossüppchen mit frischem Ingwer verfeinert* € 6,50

*Pikantes Rote -Beete -Apfel – Meerrettichsüppchen mit Sahnetupfen* € 6,50

*Gänsebrust hausgeräuchert an Wildkräuterblattsalat in Balsamicodressing mit Zwergorangengelee* € 12,50

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

\*\*\*\*\*

*Zartes **Kalbsfilet** mit feiner Kräuterkruste überbacken, auf Brokkoli - Kohlrabigemüse und Portwein-Jus, dazu Kartoffelplätzchen* € 28,80

*Zarte **Barbarie** – **Entenbrust** rosa gebraten auf Brokkoli - Tomatengemüse mit Rosmarin – Portweinjus, Butternudeln* € 24,80

***Heimischer Wildschweinerücken** mit Feigen - Senfkruste überbacken, auf Ragout von glaciertem Möhregemüse mit frischen Kräutersaitlingen, Madeirajus, Kartoffelplätzchen* € 34,90

*Zarte **Gänsebrust** auf Apfel-Balsamico-Sauce, mit Orange, Maronen und Preiselbeeren dekoriert, dazu ein süß gefüllter Bratapfel, mit hausgemachtem Apfelrotkohl und glaciertem Rosenkohl, Kartoffelklöße* € 28,90

*Zarte **Gänsekeule** auf Apfel-Balsamico-Sauce, mit Orange, Maronen und Preiselbeeren dekoriert, dazu ein süß gefüllter Bratapfel, mit hausgemachtem Apfelrotkohl und glaciertem Rosenkohl, Kartoffelklöße* € 28,90

*Zarte Schnitte vom **norwegischen Fjordlachs** auf gebratenem Wirsinggemüse mit gerösteten Pinienkernen, Chardonnay – Dillschaum, Petersilienkartoffeln* € 24,80