



Speisekarte Herbst/ Winter 2018

Vorspeise

Sellerie- Apfel-Suppe mit Baconchip
6,80€

Sauerteigbrot
mit Kräuterfrischkäse, gebratenem Klops,
roten Zwiebeln, Chillies und karamellisierten Kapernäpfeln
8,30€

Carpaccio vom Jungbullen
mit Ruccola, Parmesan und Pinienkernen
13,40€

Auberginenmousse mit Waldpilzen an Wildkräutern
wahlweise mit
geräuchertem Fisch nach Angebot 10,30€
Chicoréeschiffchen mit Hokkaido-Preisselbeerfüllung 9,80€

Hauptgang

Wiener Schnitzel mit Preiselbeerconfit, Zitrone und Sardelle
wahlweise mit
Speck-Bratkartoffeln oder Kartoffel-Gurkensalat
20,70€

Ochsenbäckchen mit
Schmorgemüse und Süßkartoffelstampf
18,30€

Loup de Mer im Tramezzini an Salsa Verde auf Zucchini-Karotten-
Knoblauch Cassoulet und Wildkräutern
19,70€

Maishähnchenbrust gefüllt mit Birnen-Walnuss-Frischkäse mit
orientalischem Cous Cous und scharfem Mango-Koriander Chutney
15,60€

Champignonköpfe gefüllt mit einem dreierlei Bohnen-Cassoulet an
Pastinake im Quinoamantel, Gewürzpflaumen und Parmesanchip
16,50€

Dessert

Ruccolaeis mit gerösteten Haselnüssen auf einem Himbeerspiegel
mit Baileys
7,40€

Moelleux au chocolat an Minzkirschen
8,20€