

Vorspeise / Starter:

**Sellerieschaumsüppchen mit Birnenchutney
und Zimt-Croutons** 6,50 EUR
*Celery foam soup with pear chutney
and cinnamon croutons*
D,E,F,I,K

**Rotkohlsalat und Apfelcarpaccio
mit geräucherter Entenbrust und Granatapfelkernen** 13,50 EUR
*Red cabbage salad on apple carpaccio
with smoked duck breast and pomegranate cores*

Hauptspeise / Main Course:

**Zarte Gänsekeule mit hausgemachtem Rotkohl,
Grünkohl und Kartoffelklößen** 24,50 EUR
*Delicate goose leg with home-made red cabbage,
kale and potato dumplings*
A,D,E,F,G,I,K

**Gebratene Barbarie Entenbrust mit sautiertem Rosenkohl
dazu Kartoffelgnocchi und Schalottenjus** 26,50 EUR
*Roasted Barbarie duck breast with sautéed Brussels sprouts
also potato gnocchi and charlotte jus*
D,E,G,I,K

**Wolfsbarsch gebraten auf Safranrisotto
mit winterlichem Gemüse und einem Petersilienschaum** 19,50 EUR
*Sea bass on saffron risotto
with wintery vegetables and parsley foam*
D,E,H

Dessert / Sweet:

Lebkuchen Tiramisu

Gingerbread tiramisu

A,B,D,F,K

7,50 EUR

VEGAN

Brokkoli und Blumenkohl in Curryteig mit Pilz-Sprossen-Salat und einer Kurkumacreme

Broccoli and cauliflower in curry dough

with mushroom-sprouts-salad and a curcuma cream

C,E,F,I,K

13,50 EUR

VEGETARISCH / vegetarian:

Blumenkohlcremesüppchen mit Trüffelöl und rote Beete Sud

Cream cauliflower soup

with truffle oil and beetroot brew

D

7,50 EUR