

Vorweihnachtliches Menu

*Entenleberparfait mit Teerosinen,
schwarzen Nüssen und Quittenportweingelee*

*Steinpilzessenz mit
feinen Pistazienklößchen und Pilzravioli*

*Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust auf geschmortem
Wurzelgemüse mit Kräuter-Ricotta-Knödel*

*Hokaido-Zitronen-Tarte an gratinierter Birne
mit Mandarinen Schaum*

Menu 3-gängig 45,00€

Menu 4-gängig 55,00€

Sie starten am besten mit

Der Vollwertsalat mit selbstgezogenen Sprossen und Keimlingen 9,50

Carpaccio von der roten Bete mit Rukola und gerösteten Pinienkernen 9,50

*Hausgebeizte Watterbacher Lachsforelle mit Forellenkaviar und Dillsenfauce
12,50*

*Kürbis-Ingwer-Schaumsuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl
7,50*

Grünkernsuppe mit Butterklößchen 7,50

Vegetarische Gerichte

Grünkernküchle an buntem Herbstsalat 16,50

Selbstgemachte grüne Nudeln mit Grünkernrisotto und kleinem Salat 16,50

Unsere Hauptgerichte

*Bunter Blattsalat mit gebratenen Edelfischn und Kerbelcreme
20,50*

*Watterbacher Lachsforellenfilet auf Kartoffelgnocchis mit
Blattpetersiliensauce und geblätterttem Rosenkohl 26,00*

*Meerwolffilet auf Belugalinsen mit grünen Nudeln und Pommerysenfsauce
29,00*

*Odenwälder Mostbraten mit glacierten Apfelspalten, Bubespitze und Herbstgemüse
24,00*

Oldenburger Entenkeule, geschmort und ausgelöst auf breiten Nudeln 24,00

*Schweinelendchen mit hausgemachten Spätzle,
Steinpilzrahmsauce und kleinem Salat 24,00*

Desserts-
...der ganz besondere
Abschluß

Traditioneller Eisgugelhupf mit Himbeermark und Cointreau
8,50 €

Ringlo-Mousse mit Holunder-Birnen-Grütze
mit Zwetschgensorbet 9,50€

Weisses Schokoladen-Mohnmousse im Gläsle
5,00€

Unsere selbstgemachten Eis- und Sorbetsorten
je Bolle 2,00€

(Banane, Vanille, Himbeer, Zwetschge)

Unsere Prinz Carl Käseauswahl
mit Feigensenf
9,50€

Unsere Aperitifempfehlung

Weihnachtliche Quitte

*alkoholfrei 4,50€
mit Sekt 6,50 €*

Unsere Weinempfehlungen

*Weingut Höfflin, Bötzingen, Baden
leidenschaftlich - authentisch - bio*

*2014er Carprice trocken
Weißweincuvée
(Müller -Thurgau, Scheurebe, Weisser Burgunder.....)*

0,2l 7,50 Flasche 22,50

*Denken sie an unseren leckeren Adventsbrunch
an allen Adventssonntagen ab 9 Uhr*

29,00€ pro Person

Lust auf ein Steak

Putensteak	200g	8,50 €
Barbecue-Spareribs	300g	9,50 €
Argentisches Hüftsteak	200g	13,00 €
Argentinisches Roastbeef	200g	17,50 €
(Garzeit bei 300g/400g ca. 20 Min.)	300g	24,50 €
	400g	32,50 €
Speckbohnen		3,00 €
Pfannengemüse		4,50 €
Ofenkartoffel mit Sour-Creme		3,50 €
Bratkartoffeln		3,50 €
Steakhouse Pommes		2,70 €
Kartoffelecken mit Sour-Creme		3,50 €
Kräuterbutter		0,50 €
Pfeffersauce		1,00 €
Barbecuesauce		1,00 €
gelbes Ketchup		1,00 €
chimichurri (argentinische Steaksauce -pikant würzig)		1,00 €

oder was Kleines.....

Nizzasalat wie Sie ihn bei uns kennen

Blattsalat, Thunfisch, Tomaten, Paprika, Oliven und Zwiebeln 10,50€

Blattsalat mit gebratenen Roastbeefstreifen oder Putenstreifen

13,00€

Hausgebeizte Lachsforelle an buntem Blattsalat mit Röstis

13,50 €

Paniertes Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln und kleinem Salat

18,50€