

Weihnachts KARTE

Vorspeisen

FELDSALAT.....10€

Kartoffeldressing | Speck | Croutons

GEMISCHTER SALAT.....8€

Joghurt Dressing | Rohkost | Wildkräuter

MARONENCREME SUPPE....9€

Bacon | Croutons

ZWIEBELSUPPE.....10€

mit Baguette und Gruyere überbacken

TEMPURA GARNELEN....14€

Crispy Garnelen | knackiger Spitzkohlsalat Asia-Style | Miso-Mayonnaise

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE.....10€

Kürbis-Chili-Chutney | Feldsalat | Balsamico-Senf-Dressing

ROTE BETE CARPACCIO.....10€

Rote Bete Creme | Schnittlauch-Öl | Blutwurstpraline | Walnüsse

Hauptgang

FILET VOM LOUP DE MER.....30€

frischer Wolfsbarsch | Kürbispüree | Wilder Broccoli | Beurre Blanc

GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN.....30€

Spätzle | Bohnen im Speckmantel | Jus

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK....32€

250 Gramm Black Angus Rumpsteak | Kartoffel-Püree | gebackene Zwiebel | Bohnen im Speckmantel | Jus

WIENER SCHNITZEL.....30€

aus dem zarten Kalbsrücken in Butterschmalz gebacken | Pommes Frites | Preiselbeeren

WILDGULASCH.....28€

Pfälzer Wild | Semmelknödel | Birne | Preiselbeeren

CANARD AU VIN.....28€

zartgeschmorte Entenkeule in kräftiger Rotweinsoße mit Champignons | Perlwiebeln | Karotten | Kartoffelpüree

PASTA TARTUFO.....25€

Mafaldine | Champignon-Duxelles | Mascarpone | Herbsttrüffel

KÜRBIS EINTOPF THAI STYLE.....19€

Basmati Reis