

Kleine Winterkarte

Salate, Vorspeisen & Zwischengerichte

<i>Knackiger Chicorée-Salat in Limonen-Mango-Dressing</i>	6,90 €
<i>Gebratene Enteneber mit Preiselbeer-Birne an zartem Rapünzchensalat</i>	9,90 €
<i>Tranchen von der Barbarie-Entenbrust auf Hagebuttensauce mit marinierten Mangospalten an fruchtigem Endiviensalat</i>	11,90 €
<i>Hausgemachte Eisbeinsülze mit Remoulade, Feldsalat und Bratkartoffeln</i>	12,90 €
<i>4 Frische Felsenauster »Natur auf Eis«</i>	13,50 €
<i>oder auf Blattspinat überbacken</i>	15,50 €

Suppen

<i>Boullion von der Flugente mit Kräuterflädchen & Wurzelgemüse</i>	6,90 €
<i>Ukrainische Rindfleisch-Soljanka mit Sauerrahm</i>	6,90 €
<i>Mailänder Tomatensuppe mit Parmesan und Ricotta-Tortellini</i>	6,90 €

Fleischgerichte

<i>Bayerischer Leberkäse mit zwei Land-Spiegeleiern auf warmen Malva-Brot und Krautsalat</i>	11,50 €
<i>Ragout von der Hirschkalbskeule mit Wildpreiselbeeren, deftigem Rosenkohl und Semmelknödeln</i>	20,90 €
<i>Junge Flugente frisch aus dem Ofen mit Apfelrotkohl oder Rahmwirsing und Thüringer Klößen</i>	21,50 €
<i>Wiener Kalbs-Rahmgulasch mit deftige Rosenkohl, Thüringer Klößen und Blattsalat</i>	21,50 €
<i>Zarte Rinderzunge in zerlassener Butter mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln</i>	21,90 €
<i>Barbarie-Entenbrust knusprig gebraten mit Rahmwirsing und Kartoffelgratin</i>	25,50 €

Fischgericht

<i>Gegrilltes Wolfsbarschfilet auf Proseccoschaum mit Sabelnauch und Basmatireis</i>	22,90 €
--	---------

Desserts

<i>Hausgemachtes Quitten-Parfait & Cassis-Sorbet an Cassis-Pflaumen</i>	9,50 €
<i>Orangen-Tiramisu auf Earl-Grey-Ingwersauce und Zitrusfrüchten</i>	10,90 €

Käse

<i>Gorgonzola & Radicchio mit Crèma di Balsamico und Preiselbeer-Birne</i>	9,50 €
--	--------