

AKTIONSKARTE

Rübenvariation

Carpaccio, Mousseline und gebraten

*Selection of root vegetables,
fried, carpaccio and mousseline*

H,G € 8,80

Cremesuppe von der Petersilienwurzel mit gebratenem Speck

*Cream of parsley root soup
with fried bacon*

G, 2, 3, 7 € 5,50

Ossobuccoscheiben vom Kalbsbein in Rotwein-Wurzelsud gegart, auf Bohnen-Cassoulet mit gebackenem Kartoffelstrudel

*Ossobucco cross-cut veal shanks braised in red wine and root jus, served on bean cassoulet
with baked potato strudel*

L, J, A, I, G € 19,80

Türmchen á la Ratatouille, mit frischem Basilikum und Tomatensugo

Ratatouille towers with fresh basil and tomato sauce

A, H, G € 15,80

Spitzen vom Seefeufel nach Sauerbraten-Art, eingelegt in Rotweinessigsud auf Blumenkohl-Perlgraupenrisotto

*Tips from Monkfish braised in red wine and vinegar jus
served on cauliflower and pearl barley risotto*

I, J, G, 7 € 17,50

Schokoladenmarquise an Haselnusslikör-Sahne

Chocolate marquise with hazelnut liqueur cream

A, C, E, F, G, H € 7,50

als 3 Gang Menü: € 32,00

three-cours menu: € 32,00

korrespondierende Weinbegleitung: € 20,00

appropriate wine: € 20,00

als 4 Gang Menü: € 37,90

four-cours menu: € 37,90

korrespondierende Weinbegleitung: € 25,00

appropriate wine: € 25,00