



Winterliche Wochenmarktkarte

Vorspeisen

<i>Pastinakencremesuppe mit Wurzelgemüse-Zitruspesto</i>	7,-
<i>Gebratene Jacobsmuscheln mit Kürbiscrème und Feldsalat</i>	12,-
<i>Ei „Benedict“ pochiertes Ei auf getoastetem Brioche mit geräuchertem Kochschinken und Trüffel Hollandaise auch vegetarisch möglich</i>	11,-

Hauptgänge

<i>„Zweierlei Ente“ Rosa gegarte Brust und konfierte Keule mit Apfel Rotkraut, glasierte Maronen, und Kumquatjus, dazu Spätzle oder Brezelknödel</i>	22,-
<i>Gebratenes Norwegisches Brömlö-Lachsfilet mit Wurzelgemüse, Süßkartoffel-Frühlingsrolle und Kaviar Hollandaise</i>	19,-
<i>Gebratene Brezelknödel mit Pilzen, mit getrüffeltem Rote Bete Crème und Salat</i>	15,-

Dessert

<i>„Kaputter Apfelstrudel„ Knuspriger Blätterteig mit warmem Apfelragout, Vanilleschaum und Lebkucheneis</i>	8,-
<i>Hausgemachte Rumfrüchte und Biskuit mit Orangen-Vanillecrème und Tonkabohneneiscreme</i>	8,-

3 Gang-Wochenmarktmenü

Pastinakencremesuppe
mit Wurzelgemüse-Zitruspesto

oder

Gebratene Jacobsmuscheln
mit Kürbiscreme und Feldsalat

„Zweierlei Ente“

Rosa gegarte Brust und konfierte Keule mit Apfel Rotkraut, glasierte Maronen,
und Kumquatjus, dazu Spätzle oder Brezelknödel

oder

Gebratenes Norwegisches Brömlö-Lachsfilet
mit Wurzelgemüse, Süsskartoffel-Frühlingsrolle und Kaviar Hollandaise

oder

Gebratene Brezelknödel mit Pilzen,,
getrüffelter Rote Bete Creme und Salat

„Kaputter Apfelstrudel „

Knuspriger Blätterteig mit warmem Apfelragout, Vanilleschaum und Lebkucheneis

3 - Gang Menü mit Fleisch oder Fisch im Hauptgang 32,-
3 - Gang Menü mit vegetarischem Hauptgang 27,-