

Unsere Menüauswahl zur Weihnachtszeit ab Dezember 2017

Das Feine

*Bunter Wintersalat mit warmen Ziegenkäse
auf fruchtigen Ingwer Haselnuss Dressing*

8,80€

*Pastinakencremesuppe mit
Süßkartoffelwürfel
und Kürbiskernöl*

6,80€

*Pilz Potpourri mit Rosenkohl in einer Soße
aus
Portwein, Shoyu, Anis und Pinienkernen
dazu Kürbis Gnocchis*

16,60€

Frische Feigen in Cassis an Mandelparfait

8,60€

4 Gang Menü 36,80€

3 Gang Menü 30,60€
(ohne Suppe)

Aus aller Welt

*gebackene Auberginentaler mit Olivenpaste
auf
Blattsalat
mit einem Joghurt Dressing*

7,80€

*Asia – Minestrone
mit Kokosmilch, Chili, Ingwer und
Koriandergrün*

6,60€

*Orientalischer Spinat,
gratiniert mit Schafskäse,
dazu Linsenbällchen und Reis*

15,60€

*Kokos Pannacotta mit gerösteten Pistazien
auf Minzsoße
(vegan)*

7,90€

4 Gang Menü 34,20€

3 Gang Menü 28,20€
(ohne Suppe)

Das Rustikale

*Feldsalat mit gebratenem Hokkaido Kürbis
in einem
Malzbier Senf Dressing*

8,40€

*Sellerie Orangensüppchen
mit gerösteten Cashewkernen*

5,90€

*Rotkohlrouladen,
gefüllt mit einer Dinkel Walnuss Farce,
auf Cidresoße dazu Kartoffelkuchen*

15,80€

*Birne mit Florentiner Creme und
Schokoladensoße*

6,90€

4 Gang Menü 33,30€

3 Gang Menü 27,90€
(ohne Suppe)