

Saisonales

Unser Küchenchef **Andreas Klitsch** kreiert regelmäßig wechselnde Gerichte mit den besten Zutaten, die der Wochenmarkt zu bieten hat

Vorspeisen & Suppe

Spinatcremesüppchen mit Bachsaiblingsfilet	8,5€
Borschtsch mit Lamm und Schmand	8,5€
„Der Jahreszeitensalat“ Feldsalat mit Granatapfelkernen und Ziegenkäseröllchen mit einer Füllung aus karamellisierten Zwiebeln	12,5€
Frische Muscheln im Weißweinsud	16,0€

Hauptsachen

Scampi-Pfanne mit Aioli und Salat	24,0€
Filet vom Winterkabeljau auf Kürbisrisotto mit Erbsen-Senf-Sauce	26,0€
Bœuf Stroganoff mit Kartoffelrösti und wildem Brokkoli	29,0€
Geschmorte Ochsenbäckchen mit Haselnuss-Selleriepüree und Möhren-Orangengemüse	23.5€
Grünkohlteller Mit Kassler, Pinkel und Kartoffel	19,0€
Steinpilzravioli In Zitronenbutter auf Blattspinat	19,0€

Süßes

Tarte Tatin mit Schlagsahne & Vanilleeis	11,0€
--	-------