

# Saisonales

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

## Vorspeisen & Suppe

|   |       |
|---|-------|
| <b>Klare Hühnersuppe</b><br>mit viel drin   | 8,5€  |
| <b>Kartoffel-Rahmsüppchen</b><br>mit Backschinken und Gemüsestroh   | 8,5€  |
| <b>Raukesalat</b><br>mit Jakobsmuscheln, Garnelen und Krustentier-Orangendressing   | 14,5€ |
| <b>Parfait von der Gänseleber</b><br>im Calvadosgelee mit warmem Brioche  | 12,0€ |
| <b>„Der Jahreszeitensalat“</b><br>Feldsalat mit Granatapfelkernen und Ziegenkäseröllchen<br>mit einer Füllung aus karamellisierten Zwiebeln | 12,5€ |

## Hauptsachen

|   |                                    |
|---|------------------------------------|
| <b>Scampi-Pfanne</b><br>mit Aioli und Salat   | 24,0€                              |
| <b>Frische Muscheln</b><br>im Weißweinsud   | 16,0€                              |
| <b>Auf der Haut gebratenes Wolfsbarschfilet</b><br>auf Petersilienwurzelrisotto & Hummersauce                       | 26,0€                              |
| <b>Getrüffeltes Ragout von Gänseherzen &amp; -Mägen</b><br>mit Kartoffelpüree                                       | Vorspeise 11,0€<br>Hauptgang 19,0€ |
| <b>Rosa gebratener Hirschkalbsrücken unter der Kaffee-Gewürzkruste</b><br>mit Rotkohl, Schupfnudeln & Holundersauce | 28,0€                              |
| <b>Grünkohlteiler</b><br>Mit Kassler, Pinkel und Kartoffel  | 19,0€                              |
| <b>Steinpilzravioli</b><br>In Zitronenbutter auf Blattspinat  | 19,0€                              |
| <b>Süßes</b>  |                                    |
| <b>Tarte Tatin</b><br>mit Schlagsahne & Vanilleeis  | 11,0€                              |