

*Besuchen sie uns  
auch auf*



*Silvesterkarte*



*31.12.2018*

### *Vorspeisen*

*Entenlebermousse mit Rieslinggelee, Feldsalat  
und gebratenen Jakobsmuscheln* 12€

*Lauwarme Pastramischeiben mit mariniertem Salat  
und gehobeltem altem Bergkäse* 12€

*Bunt gemischter Salat in unserem Hausdressing* 5€

### *Suppen*

*Cappuccino von der Kirschtomate* 5€

*Klare Ochsenchwanzsuppe mit eigenem Ravioli* 7€

### *Vegetarisch und Vegan*

*Ravioli mit Ziegenkäse gefüllt  
in Tomaten Salbei Butter geschwenkt* 13€

*Veganes Kartoffel Paprika Goulasch  
mit Pinienkernen und mariniertem Rucola* 14€

### *Hauptgerichte*

*Rinderfiletsteak Rossini mit gebratener Gänseleber,  
Trüffel und Madeira Soße, Pastinakenpüree  
und glasierte Rübchen* 34€

*Maishähnchenbrust, Rosmarinjus, Pilzrisotto und  
Kirschtomaten* 18€

*Zanderfilet mit Süßkartoffel, Zuckerschoten und  
Zitronenschaum* 20€

*Ochsenbäckle in Spätburgunder 48 Stunden geschmort  
mit Selleriepüree und Kirschtomaten* 19€

*Geschmorte Kalbsschulter, Portweinzwiebeln,  
Rahmwirsing und Kartoffelplätzchen* 20€

### *Nachspeisen*

*Mousse au Chocolat an marinierten Beeren* 8€

*Zitronensorbet im Glas mit Prosecco* 6€