

Cremesüppchen_{g,i,j} von der Petersilienwurzel

mit Chioggia-Beete-Chips

4,90 €

Scheiben vom hausgeräucherten Wildschinken₁₅

auf Frissée- und Feldsalat, mariniert mit Preiselbeervinaigrette_{i,j},

abgerundet mit Rettichsalat und Haselnusskrokant_{e,h},

dazu servieren wir ofenfrisches Treberbrot_a und Baguette_a

11,90 €

Flammkuchen „Winterzauber“

Flammkuchen_a bestrichen mit Kräuter-Knoblauch-Schmand_{g,n},

belegt mit Entenbruststreifen, knackigem Grünkohl, Preiselbeeren

und mit Reibekäse_{1,g} überbacken

11,90 €

Gebratene Austernseitlinge

durchgeschwenkt mit krossem Bacon_{2,3,7}, gedünstem Radicchio

und Parpadelle_{a,c}, verfeinert mit gehobeltem Grana Padano_g

12,50 €

Gebratene Kalbsleber_a

auf herzhaftem Apfel-Zwiebel-Ragout_{a,i,j}, mit Kartoffel-Röstzwiebelpüree_{a,g}

14,50 €

