

ADVENTS-SPEZIALITÄTEN

... Apéritif

CHRISTKINDL SCHAMPUS

Trockener Secco
mit Holunder und Weizen
& einem Hauch Zimt € 6.50

... Apéritif

ZWETSCHGEN-ZIMT-HUGO

Zwetschgen-Limes, Holunder, Limetten,
Minze & eisgekühltem Prosecco
aufgeschäumt € 6.50



WEIHNACHTLICHES VORSPEISENTURMCHEN

Shrimps in Cocktailsauce - Mango & Zuckerschote
Roastbeef - Gurkenrelish, Rosenkohlblättersalat
Rote Ofenbeete - Haselnußfrischkäse
...bestens geeignet zum Teilen zu zweit € 18.00

-1-2-3-6-10-13-14-



PASTA TAGLIOLINI PARMESANO

in Parmesanbutter geschwenkt
gehobelter, schwarzer Edel-Wintertrüffel aus den Marken
...als Vorspeise oder als kleinen Zwischengang € 15.00
...als Hauptgang € 22.00

-1-3-5-10-13-

GEBACKENES BAYERISCHES KARPFFENILET

in der knusprigen Pankobrösel Panade, Kürbiskern-Dip
unser Kartoffel-Vogersalat € 23.00

-1-3-5-6-8-10-13-14-

SAUERBRATEN VON DER HIRSCHSCHULTER

Balsamico-Cranberrysauce, Steckrüben-Gemüse,
Brîoche-Serviettenknödel, Preiselbeeren € 25.00

-1-3-5-6-10-13-14-

CORDON BLEU VOM MILCHKALB

mit Schinken-Trüffelbrie-Füllung, Natursauce, Grünkohl,
gebackene Mandelkartoffeln € 29.00

-1-3-5-10-13-14-



VORFREUDE AUF PINKEL & GRÜNKOHL

AB 02. JANUAR 2018 GRÜNKOHL & PINKEL SPEZIALITÄTENWOCHE