



Hausgemachte Rinderroulade

Apfelrotkohl und Salz-oder Bratkartoffeln

16,50 €

Zarter Lammrücken mit Erbsen-Minze-Pürée

Rosmarinreduktion, dazu Kartoffelgratin

21,50 €

Knusprige Entenkeule von der Barberieente

mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödel

16,50 €

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet

auf Rahm-Spinat mit Zitronen-Butter-Kartoffeln

18,50 €

Hausgemachter Lindenparfaitteller

frische Früchte, Sahne und Weihnachtsgebäck

7,50 €

Warme Zwetschgen in Rum und Zimt

mit zwei Kugeln Walnusseis, Cremlinger Champagnerpraline

7,50 €

Weitere Empfehlungen Februar 2019

“Antipasto misto“

Hausgemachte Gemüseauswahl mit Mozzarella, Rucolasalat, Tomaten,
mit Olivenöl-Balsamico-Marinade,
dazu Ziegenkäse mit Quittensenf,

12,80 €

Black Tiger Prawns 26/30

in Olivenöl und Knoblauch geschwenkt auf buntem Salat der Saison

13,50 €

Gebratene Streifen von der Barberieentenbrust(180g)

*auf bunten Blattsalaten mit Rucola
dazu ofenfrisches Baguette*

15,50 €

Zart gebratene Rumpsteak Tranchen(180g)

auf bunten Blattsalaten mit Rucola, mit Olivenölvinaigrette
und frisch gehobeltem Parmesello, ofenfrisches Baguette

15,50 €

Teigtaschen gefüllt mit Rehfleisch

In Wildbrühe oder auf Barolo-Preiselbeer-Sauce

14,80 €

Graved Lachs an marinierten Blattsalaten

mit Trüffelölvinaigrette und Dillsenfssauce,

15,50 €