

UNSER ADVENTSMENÜ

Remstaler Feldsalat und Baby-Leaf
mit einem Dressing aus Kürbiskernöl und weißem Balsamico
und gerösteten Kernen

Braten von der Oldenburger Landente
mit Blaukraut, Kartoffelknödel und Bio-Apfelmus
2015 Lemberger Q.b.A. trocken, Weingut W. Haidle, Stetten i. R. 0,1 | 6,50 €

Rahmeis von der gebrannten Mandel
mit eingelegten Kirschen

Menü pro Person 36,00 €

HAUPTGERICHTE FRISCH VOM MARKT

Trüffelrisotto mit glasiertem Wintergemüse,
gebratenen Pilzen und gehobeltem Parmesankäse 23,00 €

Ragout vom heimischen Reh in Preiselbeersauce geschmort
mit gebratenen Pilzen und Kartoffelknödel 26,50 €

Zanderfilet mit der Haut kross gebraten
auf Filderrahmkraut und Kartoffeln 28,00 €
2016 Riesling Gundelsbach Q.b.A. trocken, Weingut Leon Gold, Gundelsbach 0,1 | 5,20 €

Braten von der Oldenburger Landente
mit Blaukraut, Kartoffelknödel und Bio-Apfelmus 28,00 €
2015 Lemberger Q.b.A. trocken, Weingut W. Haidle, Stetten i. R. 0,1 | 6,50 €

Kalbsrückensteak mit Steinpilzsauce,
glasiertem Wintergemüse und feinen Nudeln 29,00 €
2016 Malterdinger Spätburgunder Q.b.A. trocken, Weingut B. Huber, Malterdingen - Baden 0,1 | 6,80 €

① mit Phosphat

② enthält Konservierungsstoffe