

## TAGESEMPFEHLUNGEN DAILY SPECIALS

---

### Vorspeisen und Zwischengerichte Starters and entremets

Schaumsuppe von Kastanien mit frischem Trüffel  
Cream soup of chestnuts with truffle  
€ 15,-

Cremiges Kürbisrisotto mit Steirischem Öl, Kernen und Erbsensprossen  
Risotto of pumpkin with Styrian oil, seeds and pea sprouts  
€ 19,-

Geräucherte Entenbrust mit Berberitzen-Chutney, Feldsalat und gerösteten Pinienkernen  
Smoked breast of duck with barberry chutney, lamb's lettuce and roasted pine seeds  
€ 22,-

Terrine von Gänseleber mit Valrhona Schokolade, Pfeffer- Birnenkompott und Butterbrioche  
Terrine of goose liver with Valrhona chocolate, pepper- pear compote and butterbrioche  
€ 26,-

### Tagesfrische Fischspezialitäten und edles Fleisch Fresh fish specialties and precious meat

Dorade im Ganzen  
Whole gilthead  
€ 38,-

Filet vom Wolfsbarsch  
Filet of sea bass  
€ 45,-

Ganze Seezunge - für zwei Personen -  
Sole - for two persons -  
€ 82,-

### zu unseren Fischspezialitäten servieren wir... for our fish specialties we serve...

Kleiner Haselnussbrokkoli mit Tagliolini in Weißweinsauce und Nordseekrabben und Dill  
Small hazelnut broccoli with tagliolini in white wine sauce and North Sea shrimps and dill

\* \* \*

Barbarie Entenbrust  
Barbarie duck breast  
€ 38,-

Rosa gebratener Hirschrücken  
Roasted saddle of deer  
€ 40,-

Pommersches Entrecôte, ca. 300g  
Regional entrecôte, ca. 300g  
€ 45,-

### zu unseren Fleisch-Spezialitäten servieren wir... for our meat specialties we serve...

Winterliches Gemüse mit gegrillten Kartoffeln und Schalotten-Konfitüre  
Winter vegetables with potatoes and shallots confiture