

Wochenkarte Weekly offers

Vorspeisen

Starters

Karotten-Ingwercremesuppe mit Croûtons
Cream soup of carrots and ginger with croutons ^{a) g) i)}
€ 7,00

Feldsalat mit Granatapfelvinaigrette und gebratenen Wachtelbrüsten
Lamb's lettuce with pomegranate vinaigrette and roasted breast of quail ^{j)}
€ 9,00

Hauptgerichte

Main courses

Filet vom isländischen Rotbarsch im Knusper-Kräutermantel
mit Kapernmayonnaise, süß-saurem Kürbiskompott und gebratenen Meersalz-Kartoffeln
Filet of Icelandic redfish with herb crust,
caper mayonnaise, sweet and sour pumpkin compote and roasted seasalt potatoes ^{a) c) d)g) h) i) j)}
€ 16,00

Sanft geschmorter Rinderbraten mit Burgunderjus,
Rosenkohl und Petersilienwurzelpüree
Brisket of beef with burgundy sauce,
Brussels sprouts and parsley root puree ^{a) g) i)}
€ 16,00

Dessert

Dessert

Warmer Apfelstrudel mit Bourbonvanillesauce
Warm apple strudel with bourbon vanilla sauce ^{a) c) g) h)}
€ 7,00