

## Wochenkarte Weekly offers

### Vorspeisen Starters

**Rahmsuppe vom Rosenkohl  
mit Speckcroûtons**  
Cream soup of Brussel sprouts with bacon croutons <sup>a) g) i)</sup>  
€ 6,50

**Feldsalat mit frischen Blutorange  
und Granatapfelvinaigrette**  
Lamb's lettuce with fresh blood oranges  
and pomegranate vinaigrette <sup>j)</sup>  
€ 9,00

### Hauptgerichte Main courses

**Konfiertes Färöer Lachsfilet mit Kernölsauce  
und Kürbisrisotto**  
Stewed Faeroese salmon filet with seed oil sauce  
and pumpkin risotto <sup>a) d) g) i)</sup>  
€ 16,50

**Gegrillte Perlhuhnbrust mit leichter Pfeffersauce,  
glasierten Honig-Ingwerkarotten  
und Kartoffel-Kräutergnocchi**  
Grilled breast of guineafowl with pepper sauce,  
glazed carrots with honey and ginger  
and potato gnocchi with herbs <sup>a) c) g) i)</sup>  
€ 16,50

### Dessert Dessert

**Topfenknödel mit Knusperschmelze,  
Zwetschgenröster und Vanillesahne**  
Curd cheese dumpling with crispy sauce,  
stewed plums and vanilla cream <sup>a) c) f) g) h)</sup>  
€ 8,50