

Wochenkarte Weekly offers

Vorspeisen Starters

Maronencrèmesuppe mit geräucherter Entenbrust
Cream soup of sweet chestnuts with smoked duck breast ^{a) g) i)}
€ 8,50

**Feldsalat mit frischen Blutorange
und Granatapfelvinaigrette**
Lamb's lettuce with fresh blood oranges
and pomegranate vinaigrette ⁱ⁾
€ 9,00

Hauptgerichte Main courses

**Gebratener Winterkabeljau mit Hummersauce,
glasiertem Wurzelgemüse und Tagliatelle**
Roasted winter codfish with lobster sauce,
glazed root vegetables and tagliatelle ^{a) b) c) d) g) i)}
€ 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 ^{a) c) g) i)}
€ 16,50

Dessert Dessert

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