

GESUNDES WINTERGEMÜSE: KOHL, KNOLLE & ZWIEBEL

-HEALTHY VEGETABLES: CABBAGE, TUBER & ONIONS



Zweierlei Carpaccio von der Roten Beete
mit Ingwer-Limonenmarinade und Mousse von geräucherter
Forelle ^{D, G} 10,90

Two kind of beetroot carpaccio with ginger lime marinade and mousse of
smoked trout

Zwiebelsuppe mit Käsecrôutons ^{A1, G, L} 5,50

Onionsoup with cheese croutons

Kartoffel-Kohleintopf ^L 7,00

Potatoe-cabbage-stew

Filetspitzen

von Rind, Huhn und Schwein in Pfefferrahm mit Brokkoliröschen
in der Ofenkartoffel serviert ^{A1, G, L} 18,00

Filetstrips of beef, chicken and pork in pepper cream sauce with broccoli
florets, served in a baked potatoe

Vegetarische Wirsingroulade

mit Tomatensauce und kleinen Pfannenkartoffeln ^{A1, L} 12,50

Vegetarian savoy roulade with tomato sauce and pan-fried potatoes

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust

mit Portweinjus, sautierten Ingwer-Rotkohljulienne und
Violettekartoffeln ^{A1, L} 23,00

Duck breast, medium roasted with port wine sauce, sautéed ginger red
cabbage vegetables and violet potatoes

Schweinemedallions

mit getrüffeltem Rahmwirsing und gebratenen Kartoffelscheiben
^{G, L} 21,00

Medaillon of pork with truffled cream savoy and slices of fried potatoes

Filet von der Fjord-Lachsforelle

mit karamellisiertem Zwiebel-Pastinaken-Gemüse, Roter Beete
und blauem Kartoffelpüree ^{D, G} 24,50

Filet of salmontrout with caramelized onion parsnips, beetroot and violet
mashed potatoes