

Candlelight dinner

Rote Bete Suppe mit hausgemachtem Ziegenkäsetortellini und Walnusspesto²

*Rinderbacke in Rotwein geschmort, Rotweinsauce,
Broccoli - Kartoffel - Stampf und Schmorgemüse²*

Crème brûlée mit Himbeerkompott und Topfen-Limoncello – Sorbet²

€ 30,50

Vorspeisen und Suppen

Caesar Salat mit frisch gehobelter Grana Padano und Croûtons²

€ 6,50

mit gebratenen Garnelen

€ 12,50

*Büffelmozzarella im Apfel- Kartoffel - Mantel gebacken,
Rote Beete - Carpaccio, kandierte Kürbiskerne und Salat²*

€ 9,50

3-erlei von Ziegenkäse

*Ziegenfrischkäseravioli, geschmolzene Kirschtomaten
gebratener Ziegenweichkäse mit Kürbiskernen paniert
Ziegenfrischkäse- Crème brûlée mit Tomatenkonfitüre²*

€ 10,50

*Carpaccio vom Weiderind mit Limonenmarinade, Oliventapenade,
Pilzen, frisch gehobelter Grana Padano und Salat^{2,3}*

€ 11,50

*Pasta mit Fenchel, luftgetrockneter Salami,
Ziegenfrischkäse und Kirschtomaten²*

Klein € 8,50 Normal € 11,50

Rahmsuppe von Staudensellerie mit Egerlingen und Meißner Kaminstumpen²

€ 6,50

Rote Bete Suppe mit hausgemachtem Ziegenkäsetortellini und Walnusspesto²

€ 6,50

Hauptgerichte

*Kaninchenrückenfilet " Strindberg" , Portweinsauce,
Kartoffel - Zuckerschoten – Stampf²*

€ 18,50

*Rinderbacke in Rotwein geschmort, Rotweinsauce, Broccoli - Kartoffel - Stampf
und Schmorgemüse²*

€ 19,50

*Rinderrückensteak vom Angusrind mit Peccorinokruste, Rotweinbutter,
Süßkartoffel und Paprika²*

€ 22,50

- Duett vom Lamm -

*Mit Kräutern geschmorte Lammkeule und rosa gebratener Lammrücken,
Estragonsjus, Ratatouille und Rosmarinkartoffeln²*

€ 24,50

Dessert

Crème brûlée mit Himbeerkompott, Topfen-Limoncello – Sorbet²

€ 7,00

*Mandel - Espresso - Crème mit Amarenakirschen,
Schokocrumble und Mangosorbet*

€ 7,00

Wir akzeptieren keine Kreditkarten!

Zusatzstoffe: 1 Nitritsalz 2 Sulfite 3 geschwärzt

Laut EU- Verordnung (VO-EG Nr. 1169/2011) sind wir verpflichtet, alle Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, in der Speisekarte zu kennzeichnen. Bitte informieren Sie uns, vor Ihrer Auswahl der Speisen über eventuelle Unverträglichkeiten. Unsere Speisen werden frisch zubereitet, dadurch sind wir in der Lage bestmöglichst darauf zu reagieren. Auf Wunsch reichen wir Ihnen eine Karte mit den gekennzeichneten Inhaltsstoffe.