

### **Candlelight dinner**

*Rote Bete Suppe, hausgemachtem Ziegenkäsetortellini und Walnusspesto<sup>2</sup>*

*Suprême von Maispoularde, Portweinjus, geschmortes  
Wintergemüse und Rahmpolenta<sup>2</sup>*

*Crème brûlée, Himbeerkompott und Topfen - Limoncello - Sorbet*

€ 29,50

### **Vorspeisen und Suppen**

*Caesar Salat mit frisch gehobelter Grana Padano und Croûtons<sup>2</sup>*

€ 6,50

*mit gebratenen Garnelen*

€ 12,50

*Büffelmozzarella im Apfel- Kartoffel - Mantel gebacken,  
Rote Beete - Carpaccio, kandierte Kürbiskerne und Salat<sup>2</sup>*

€ 9,50

*3-erlei von Ziegenkäse*

*Ziegenfrischkäseravioli, geschmolzene Kirschtomaten  
gebratener Ziegenweichkäse mit Kürbiskernen paniert  
Ziegenfrischkäse- Crème brûlée mit Tomatenconfiture<sup>2</sup>*

€ 10,50

*Carpaccio vom Weiderind, Limonenmarinade, Oliventapenade,  
Pilzen, frisch gehobelter Grana Padano und Salat<sup>2, 3</sup>*

€ 11,50

*Salat von lauwarmen Pulpo, Staudensellerie, Kartoffelperlen,  
Rucolastampf und Pesto<sup>2</sup>*

€ 12,50

*Mandelsuppe, gerösteter Rosenkohl und heiß geräucherter Entenbrust<sup>1, 2</sup>*

€ 6,50

*Rote Bete Suppe hausgemachtem Ziegenkäsetortellini und Walnusspesto<sup>2</sup>*

€ 6,50

## Hauptgerichte

*Kaninchenrückenfilet " Strindberg" ,MarsalasaUCE,  
Kartoffel - Zuckerschoten –Risotto <sup>2</sup>*

€ 18,50

*Suprême von MaispouIardenbrust, Portweinjus, geschmortes  
Wintergemüse und Rahmpolenta <sup>2</sup>*

€ 19,50

*Rinderrückensteak vom Angusrind, Peccorinokruste, Rotweinbutter,  
Süßkartoffel und Paprika <sup>2</sup>*

€ 22,50

*Duett vom Lamm  
Mit Kräutern geschmorte Lammkeule und rosa gebratener Lammrücken,  
Estragonsjus, Ratatouille und Couscous <sup>2</sup>*

€ 24,50

## Dessert

*Crème brûlée, Himbeerkompott, Topfen - Limoncello – Sorbet <sup>2</sup>*

€ 7,00

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

€ 7,00

## **Wir akzeptieren keine Kreditkarten!**

Zusatzstoffe: 1 Nitritsalz 2 Sulfid 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.*