

## Saisonkarte Winter 2019

Liebe Gäste!

Unser Küchenteam legt Wert auf die Zubereitung der Speisen mit frischen Produkten.

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass es bei Hochbetrieb zu einer Wartezeit kommen kann.

Pastinakencreme-Suppe mit Räucherlachs (D;G)	6,90 €
Gebratene Entenbrust in Balsamico-Dressing, auf Feldsalat, mit Croutons (A1,G,J,4)	12,90 €
Rote Bete Carpaccio mit Ziegenkäse-Crostini (A1;G)	12,90 €
Süßkartoffel-Gnocchi mit Kirschtomaten, Rucola und gehobeltem Parmesankäse (C;G;3;17)	13,90 €
Grünkohl mit Kasseler und Mett-Enden (E 250)	16,90 €
Sauerbraten mit Rotkohl und Kartoffelklöße (4;17)	17,00 €
Hirschgulasch mit gebratenen Eierspätzle, Rotkohl und Preiselbeeren (A1,C,I,3,4,17)	17,90 €

Eine Übersicht der allergenen Stoffe und Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite der Gesamtkarte.