



WINTERMENÜ



Amuse Gueule

I.

Ziegenkäse gratiniert
auf Rote Bete Carpaccio
mit Feldsalat und Kartoffeldressing

II.

Steckrübensuppe

III.

Flank Steak (Bavette de Flanchet) vom Iberico-Rind
Madeirasauce
auf einem Ragout von Kartoffel, Sellerie und Möhren

oder

Isländischer Kabeljau

(ab Mitte Januar Winterkabeljau (Skrei) Lofotenfang)
in Butter und Kräutern gebraten
Chardonnay-Sauce
mit warmem Salat von Äpfeln und Rotkohl, dazu grüne Graupen

IV.

Dessertvariation von
Schokoladenkuchen, Orangenparfait
Mousse von der Schwarzen Johannisbeere

oder

Käseauswahl



| Menüpreis | | Einzelpreis nach Karte | |
|--------------------|---------|------------------------|---------|
| 4-Gang I-IV | € 43,00 | I | € 12,90 |
| 3-Gang II, III, IV | € 34,00 | II | € 6,90 |
| 3-Gang I, III, IV | € 39,00 | III | € 23,90 |
| | | IV | € 8,90 |