

Kraut und Rüben



Vorspeise

Rote Bete mit Zwiebeln, Ampfer und Ziegenkäse <small>4,5,7,9,12</small>	€ 10,50
Steckrübensalat mit gebeizter Fjordforelle, Haselnuss Panna Cotta und grüner Soße <small>1,3,4,5,7,9,11,12</small>	€ 12,50

Suppe

Sauerkrautsuppe mit gebratener Wachtelbrust und Speckgeröstel <small>4,5,7,9,12</small>	€ 9,50
--------------------------------------------------------------------------------------------	--------

Hauptgang

Kartoffel-Steckrübeneintopf mit Wirsing und Schalotten <small>5,12</small>	€ 17,50
Rübengratin mit Senf, confierter gelber Bete, Mangold und Heilbutt <small>4,5,7,9,12</small>	€ 24,00
Schmorkohl mit Hirschrücken, kleinen Karotten, Kartoffelpüree und Gremolata <small>5,7,9,12</small>	€ 25,50

Dessert

Hagebutteneis mit Blätterkrokant und Quittenkompott <small>1,4,7</small>	€ 9,50
-----------------------------------------------------------------------------	--------

Empfehlung

2017er Spätburgunder, trocken

Weingut: Wachtenburg Winzer

Dieser Wein ist im Geruch sehr vielschichtig und erinnert sehr an frische rote Früchte. Im Geschmack ist er elegant und fein mit angenehmer Länge.	0,2 l	€ 7,50
	0,75 l	€ 26,00