

Winter Menü

Sülze vom Waldorfsalat
mit Feldsalat und Apfeldressing

Rote Beete-Cremesuppe
mit Blini

Klassische Rinderroulade
mit Rosenkohl und Serviettenknödel

Grießflan
mit Rumfrüchten

als 4-Gangmenü € 50,--
als 3-Gangmenü (ohne Suppe) € 42,--

Allergene:



Eier



Senf



Weizen/Gluten



Milch/Milcherzeugnisse



Sellerie



Nüsse

SAISON

SPEISEKARTE

WÄRMEMENDE



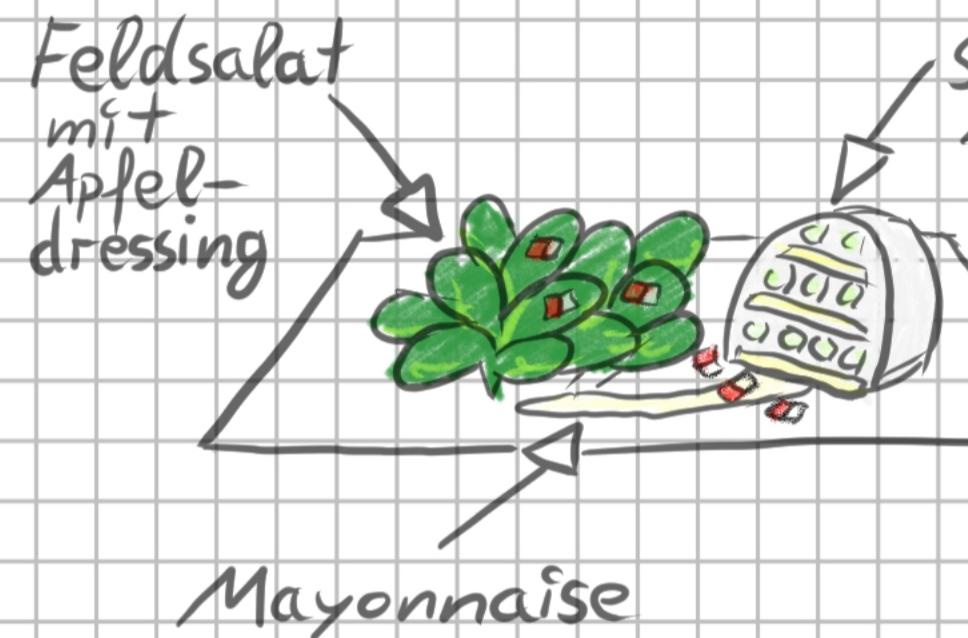
WINTERKÜCHE

Winter Küche

Vorspeise und Kleinigkeiten:

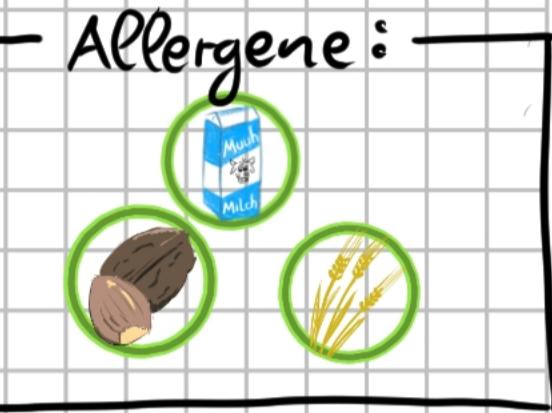
Sülze vom Waldorf-Salat

dazu Feldsalat mit Apfeldressing



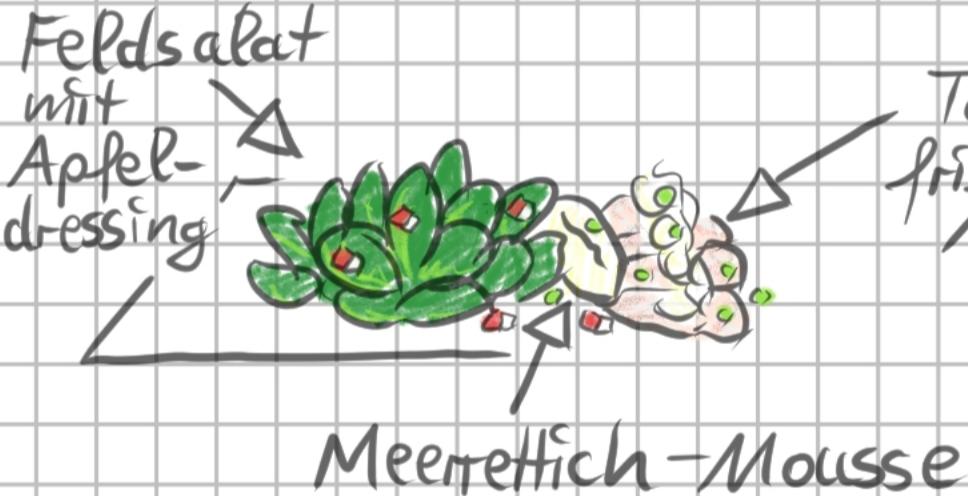
Feldsalat
mit
Apfel-
dressing

Sellerie u.
Apfel in
Gelee
aus
Schmand
und
Wal-
nüssen



~~€ 14,80~~

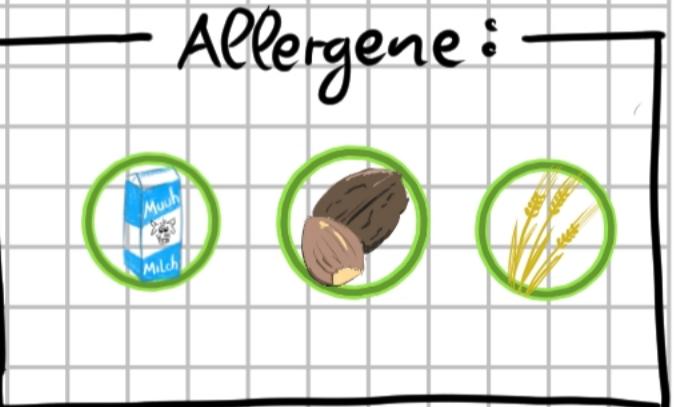
Tafelspitz mit Meerrettich
dazu Feldsalat mit Nüssen



Feldsalat
mit
Apfel-
dressing

Tafelspitz
frischer
Meerrettich

Meerrettich-Mousse



~~€ 15,60~~

SUPPE:

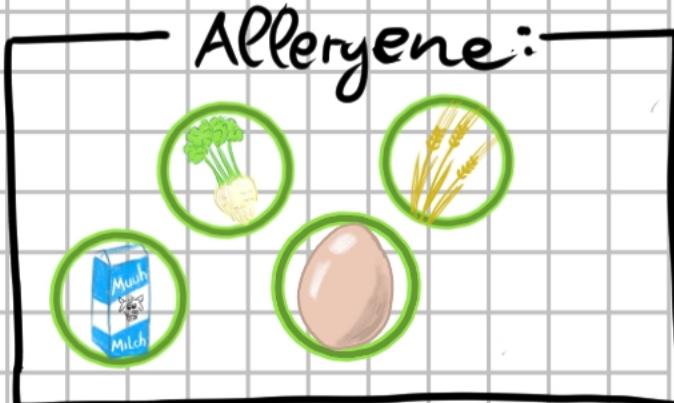
Rote Beete-Creme-Suppe

dazu Blini mit Ziegenfrischkäse
und Zwiebelchutney



Blini (Hefepfannkuchen)
mit
Ziegenkäse
und
Zwiebel-
chutney

Rote Beete
Suppe mit
Chili,
Kokosnuss
und Schmand



~~€ 9,50~~

Hauptgang:

Vegetarisch:

Serviettenknödel mit Pilzrahmsoße

Röstzwiebeln



Pilzrahmsoße

gebratene
Knödel-
scheiben

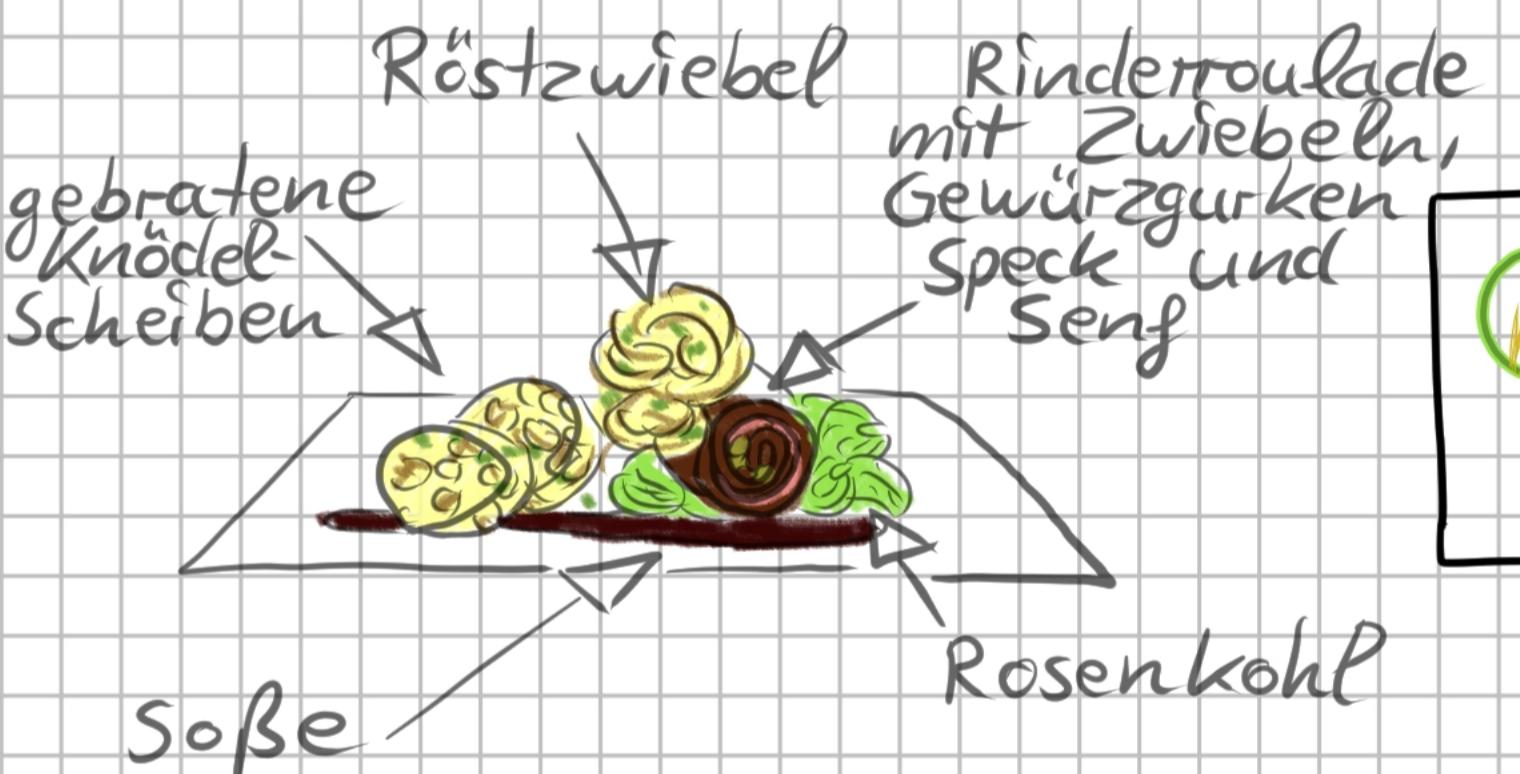
Allergene:



~~€ 18,90~~

Fleisch:

Klassische Rinderroulade mit Rosenkohl
und Serviettenknödeln



Röstzwiebel

Rinderroulade
mit Zwiebeln,
Gewürzgurken,
Speck und
Senf

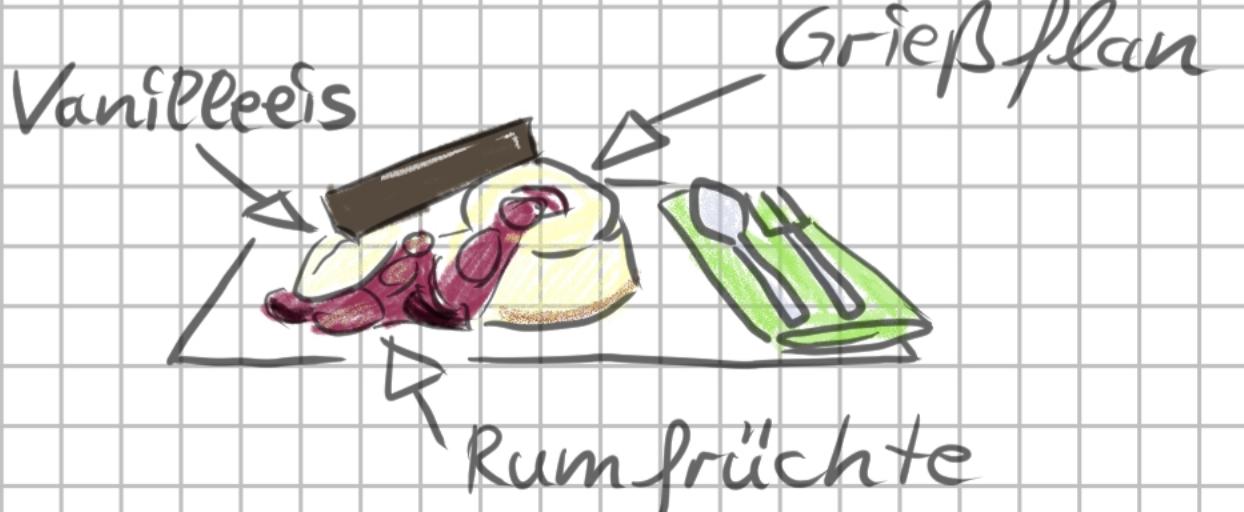


~~€ 23,60~~

Nachspeise:

Grießflan mit Rumfrüchten

Vanilleeis



Grießflan

Rumfrüchte

Allergene:



~~€ 7,20~~