

VORSPEISEN

„Bergmannspargel“-Suppe 16,00 €

Schwarzwurzelsuppe mit geräuchertem
Lauch-Öl

... mit geräucherter Entenbrust

... mit Pilz - Falafel - Einlage



Schnibbelskuchen 26,00 €

Reibekuchen mit hausgebeiztem

Lachs und geräucherter Forelle

Limetten Schmand



Käse - Tartelett 26,00 €

Ziegenkäse-Frischcreme mit Honig

und Thymian in einem Tartelett mit

Birne und Walnuss



Festliche Vorspeisenplatte 30,00 €

Mariniertes eingelegtes Gemüse | Räu-

cherlachs und -forelle mit Dips | Ziegen-

käsetartelett | Trüffel Salami | rosa Roast-

beef mit Parmesan und Ruccola

HAUPTGERICHTE

VEGGIE

Linsen-Nuß-Festtagsbraten 36,00€

Vegetaischen Braten mit Linsenfüllung,
feiner Pilzsauce, Spinatknödel und

Gewürzrotkohl



U.S. Terres Major Steak 50,00€

Dieses Stück ist besonders zart und aromatisch

Rosa & sous vide gegart mit kräftiger

Rotweinjus, Spinat Gnocchis und cremi-
gen Selleriepüree



Bäckchen v. Weiderind 45,00€

Butterzarte Ochsenbäckchen in aroma-

tischer Bratenjus, Semmelknödel und

Kürbisgemüse



Kabeljau - butterzart 45,00€

Kabeljaufilet in einer Dijon Senfsauce,

dazu cremiges Kartoffel Püree und ei-

nem Lauch - Gurken Gemüse

DER KLASSIKER

Gänsebrust oder -keule 50,00 €

in einer kräftigen Gänsejus mit Kartoffel-
klößen, Gewürzrotkohl und Bratapfel



DESSERT

**Renzis schmelzendes
Schoko-Törtchen**

16,00 €

Zimtmascarpone mousse |
eingelegte Pflaumen



Bratapfel - Crumble

16,00 €

Bratapfel - Kompott mit süßem
Crumble und Vanillesauce