

Saisongkarte

Vorspeisen

Kokos-Curry-Soup 4,80 €
mit Bohnen und Mangosalsa

Hauptspeisen

Caesar Salad 14,80 €
mit Parmesan, Kirschtomaten und gebratenem Sesamhähnchen

warmer Ziegenkäse in der Pfanne 12,90 €
mit Honig, Feigen und getrockneten Früchten

geschmorte Ochsenbäckchen 20,50 €
in einer Spitzkohl-Pflaumensoße, berieselt mit Fetaflocken
und Semmelknödeln

Kalbsleber mal anders 15,90 €
mit Birnen, Cranberries und Vanillesoße; geschwenkt mit Tagliatelle

Lachsfilet auf bunter Bete 18,90 €
in einer Meerrettichschaumsoße;
dazu Baconkartoffeln in der Pfanne serviert

zarte Lammlachse 18,90 €
mit Winterfrüchten in Rotwein-Schoko-Soße und
dazu Nusskartoffelstampf

Wildragout 14,90 €
mit Rosenkohl, Nüssen sowie Preiselbeeren; dazu Penne

Ravioli 14,90 €
Teigtaschen mit Ricotta-Spinat-Füllung in einer Buttersoße mit Walnüssen
und wahlweise:
mit Spinatsalat und Chorizo oder
mit Spinatsalat und Schafskäse (vegetarisch)

Petto D'anatra di Arancione 17,90€
aprikosierte Entenbrust, gebettet auf einer Variation von Kaiserschoten,
getrockneten Tomaten und Kumquatsjus; dazu reichen wir Kartoffelgratin

Burger der Winterzeit 15,80 €
150 g Pulled-Duck mariniert mit Preiselbeeren, Kumquats,
Portweinzwiebeln und Barbecuesoße; dazu Römersalat,
Chipotlesoße und Steakhousepommes

Alle Gerichte werden mit Lauch sowie Tomate verfeinert. Beachten Sie bitte ebenfalls die wechselnden saisonalen Tagesangebote auf der Angebotstafel. Unser Personal berät Sie hierbei sehr gern.

Dessert

warmes Schokoküchlein
Aprikosenmarmelade, Eis und Sahne

7,90 €

Weine

Winzerhof Stahl Cuvée - Nachschlag

6,90 €

Rotling - feinherb, rosé

6,90 €