

## ***Kalte Vorspeisen***

*Feldsalat auf Kartoffeldressing  
mit Speck-Croutons, Walnüssen und Balsamico* 9,80 €  
A,B,C,F,H,I

*Wintersalat mit Avocado, Orange, Cashewnüssen,  
Chilifäden und Limonen-Minz-Vinaigrette* 12,50 €  
A,H,I,F

*Geräucherter Lachs mit Apfel-Radieschenconfit,  
Kräuterdip und Wintersalat in Meerrettichvinaigrette* 14,00 €  
E,F,H,I

## ***Suppe***

*Schaumsuppe von rotem Thai-Curry, Kokosmilch  
und Zitronengras mit Garnelen* 9,80 €  
A,C,E,

## ***Fisch***

*Gebratenes Viktoriabarschfilet auf Winterspinat  
mit Safran-Meerrettichsauce, Gewürztomaten  
und schwarzem Reis aus dem Piemont* 19,80 €  
A,B,E,F,H,I

## ***Fleisch***

### *Boeuf bourguignon*

*Zart geschmortes Rinderragout in kräftiger Spätburgundersauce mit Steinchampignons, Speck-Croutons, winterlichen Gemüsen und Kartoffelpüree*

*A,E,F,H*

*19,80 €*

### *Knusprig gebratene Oldenburger Entenkeule auf Orangensauce,*

*Gewürzrotkohl, Selleriepüree und Serviettenknödel*

*A,E,F,H*

*19,80 €*

### *Rosa gebratenes Kalbsrückensteak*

*mit Kräutern überkrustet, Rotwein-Schalottensauce, toskanischem Gemüse und knusprigen Thymiankartoffeln*

*A,E,F,H*

*26,00 €*

## ***Dessert***

### *Karamellschaum*

*auf Cassis-Birnen mit Mandelkrokant im Glas serviert*

*C,E,F*

*6,80 €*

### *Gebrannte Vanillecreme*

*A,C,E,F*

*9,80 €*

### *Warme Schokoladentarte*

*mit eingelegten Zitrusfrüchten und Zimteis*

*A,C,E,F*

*12,50 €*

*Eine Auswahl von französischen Rohmilchkäsen vom Affineur Waltmann*

*E,F*

*14,00 €*

***Änderungen vorbehalten!***