

Vorspeise

Weihnachtliche Rotkohlsuppe	10 €
<i>mit Joghurt und Bratapfel</i>	
Roastbeefröllchen auf Tomaten-Carpaccio	12 €
Schafskäse mit frischen Feigen	12 €
<i>im Pergament gebacken mit gezuckerten Zwiebeln und Cassissauce</i>	

Hauptgang

Argentinisches Rumpsteak	34 €
<i>gebraten in Madagaskar-Pfeffersauce auf einer Variation von frischen Champignons und Prinzessbohnen, dazu Knoblauch-Kartoffelpüree</i>	
Ofenfrische Barbarie-Entenbrust auf Thymiansauce	32 €
<i>mit Feigen-Rotkohl in buttrigem Zuckerrüben-Kartoffelpüree</i>	
Norwegischer Zuchtlachs mit Parmesanhaube	28 €
<i>auf Ratatouille mit Thymianjus und Rosmarin-Bratkartoffeln</i>	
Cremige Pastapfanne	22 €
<i>mit Mangold, Pilzen, Möhren, Scharlotten und Knoblauch</i>	
Salatteller mit Vinaigrette oder Dressing nach Art des Hauses	18 €
<i>Variation saisonaler Blattsalate, Tomate, Gurke, Apfel, Mais, Paprika und Ei</i>	
<i>zudem mit gebratenen Rinderstreifen</i>	22 €
<i>zudem mit Eismeerkrabben</i>	20 €

Dessert

Mascarpone-Creme	9 €
<i>mit Bratapfel-Rosinen-Kompott</i>	
Marzipan-Creme	9 €
<i>mit Kirschen in Schokolade mit einem Hauch Chili</i>	

Für unsere kleinen Gäste

Spaghetti in fruchtiger Tomatensauce	9 €
Zartes Hähnchenschnitzel mit buntem Gemüse und Kartoffelpüree	12 €