

# Der Küchenchef empfiehlt

## Suppen/ Vorspeisen

	€
Klare Zwiebelsuppe, Käsegebäck Enthält: a,c,g,i,l	7,00
Schwarzwurzel-Vanille-Crèmesuppe, gehackte Walnüsse Enthält: g,h	7,00
Kleiner Feldsalat, Speck, Croûtons Enthält: a,g,i,j,l	8,50

## Hauptgerichte

Geschmorte Rinderbacken, Rotweinsoupe Wurzelgemüse, Annakartoffeln Enthält: g,i,j,l	22,50
Rote-Beete-Risotto, Meerrettichschaum Enthält: g,i	14,50
Schweinerückensteak, Walnuss-Feigensoße Geschmorter Weißkohl, Semmelknödelpätzchen Enthält: a,c,g,h,i,l	16,80
Rindertafelspitz Meerrettichsoße, Wurzelgemüse, Salzkartoffeln Enthält: g,i,l	15,80
Gebratene Maishähnchenbrust Kohlrabigemüse, Kartoffelkräpfen Enthält: a,c,g,i,l	18,50
Seelachsfilet gebacken Kartoffel-Gurkensalat, Remouladensoße Enthält: d,g,i,j,l	15,80

## Dessert

Fourme d'Ambert Frisches Weißbrot, Birnen-Honigconfit Enthält: a,g,l	6,50
Haselnuss-Panna-Cotta Schokoladensoße, hausgemachtes Kalamansi-Sorbet Enthält: g,h	6,80