

Januar - Abendkarte

Fruchtiger Salat von Fenchel und Orange
mit zart geräuchertem Frischlachs und rosa Pfeffer

€ 14,-

Dünn geschnittenes, rosa gebratenes Roastbeef vom Schottischen Hochland-Rind
mit säuerlich eingelegtem Winterspargel und Feldsalat

€ 13,50

Carpaccio vom Seeteufelfilet
mit Granatapfelkernen, Rucola und Pinienkernen

€ 13,50

Traditionelles, Italienisches Neujahrssüppchen
mit „Cotecchino-Wurst verfeinert (Linsen)

€ 9,-

Fusilli (Nudeln)
mit frischem Thunfisch, Artischocken und Orangen

Portion € 14,- / Vorspeisen- Portion € 10,50

Südtiroler Spinatspätzle
mit gekochtem Schinken und Pilzen in einer leichten Sahnesauce

Portion € 13,50 / Vorspeisen- Portion € 10,50

Zarte Kalbsbäckchen
mit Wurzelgemüse und Datteln im eigenen Sud langsam geschmort,
dazu Kräuterpolenta

€ 29,-

Rosa gebratenes Filet vom Brandenburger Hasenrücken
mit Weintrauben und Parmaschinken in einer cremigen Balsamico sauce
dazu Gemüsebeilage

€ 30,-

Delikate Brust von der Maispoularde in Speckbutter gebraten,
serviert auf einem herzhaften Grünkohl-Kokosgemüse,
dazu Bamberger Hörnchen

€ 28,-

Medaillons vom heimischen Hirschkalbrücken mit Rotweinzwiebeln
und grünem Pfeffer in einer lieblichen Marsalasaucce,
dazu Kartoffelgratin

€ 30,-

Täglich frischer Fisch nach Marktangebot in der Kühltruhe, gerne nach Wunsch zubereitet!!!
Wir verwenden ausschliesslich Fisch aus Wildfang, keine Aquakultur !
(Allergikerkarte auf Wunsch Vorhanden)