

Saisonempfehlung: Winter

seasonal recommendations: Winter

Suppen: BERGKÄSESUPPE 8,80
BLÄTTERTEIGSTANGE

soup: MOUNTAIN CHEESE SOUP
PUFF PASTRY ROD

MARONISÜPPE 8,80
ZIMTRAHM

CHESTNUT SOUP
CINNAMON CREAM

~ ~ ~

Vorspeisen: VITELLO TONNATO 18,80
VOM ZARTROSA GEGARTEN TAFELSPITZ
CREMIGE TUNFISCHSAUCE • KAPERN

starter: VITELLO TONNATO
CREAMY TUNA SAUCE • CAPERS

HERBSTSALAT MIT SPECKWÜRFELN 17,60
GERÖSTETE WALNÜSSE • LAUGENCROUTONS
FELDSALAT • KARTOFFEL-SAUERRAHMDRESSING

*...vegetarisch
möglich*

AUTUM SALAD WITH ROASTED BACON
ROASTED WALNUTS • PREZEL CROUTONS
LAMB'S LETTUCE • POTATO SOURCREAM DRESSING

*...optionally
Vegetation*

~ ~ ~

Hauptspeisen ROSA GEGARTER KALBSTAFELSPITZ 30,60
PORTWEIN-ROSMARINESSENZ
PETERSILWURZEL-KARTOFFELSTAMPF

Main: PRIME BOILED BEEF
ROSEMARY PORT GRAVY • MUSH OF POTATOES AND PARSLEY ROOT

VEGANES BUCHWEIZEN-GEMÜSESOTTO 18,80
SELLERIE • PETERSILWURZEL • KAROTTEN • ZWIEBELN • ZUCCHINI
HAUSGEMACHTER CASHEW-PARMESAN

BUCKWHEAT AND VEGGIES 'RISOTTO STYLE'
CELERY • PARLEY ROOT • CARROTS • ONIONS • ZUCCHINI
HOMEMADE CASHEW PARMESAN - VEGAN

~ ~ ~

Dessert: FRISCHER ZWETSCHGENRÖSTER 8,50
CRUMBLE • VANILLEEIS

dessert: SPICY MUSH OF PLUMS
CRUMBLE • VANILLA ICE CREAM