

Hochgenuss zum Jahresschluss

Vorspeisen

Hausgemachtes Pastrami 10,80
Coleslaw / knuspriger Brotchip /
Trüffelmayonnaise

Gebeizter Saibling 9,80
marinierter Buchweizen /
Orangenvinaigrette / Schnittlauchöl

Vegetarisches Tartare 9,20
aus roten Rüben und Kichererbsen /
Kürbiscrème / Kren / Mohnöl / Ratsherrntoast

Suppe

Cremige Erdäpfel-Lauchsuppe 5,50
Schwarzbrotcroûtons

In der Weihnachtszeit
empfiehlt der Biersommelier
unser
Black Bock



Hauptspeisen

Hirschkalbroulade am Spieß 22,40
gefüllt mit Schinken und Käse /
Pilzrahmsoße / Schupfnudeln / Apfelrotkraut

Zwiebelrostbraten 21,90
in Black Bock gedünstet / Kräuterspätzle /
Speckbohnen

Gegrilltes Filet vom Strohschwein ... 18,60
Graupen-Pilzrisotto / Wurzelgemüse /
Pfefferrahmsoße

Forellenfilet 19,90
in Kräuterbutter gebraten /
Brokkoli-Karottengemüse /
Petersilerdäpfel

Kürbisgnocchi 11,90
Schafskäse / Hanfsamen



Dessert

Gewürz-Pannacotta im Glas 8,60
Rotweinzwetschken / Haselnusscracker

Geeister Apfelstrudel 7,80
Rumrosinen / Schlagobers / Knusperhaube

Hausgemachte Kuchen und Torten 3,50
von unserer Konditormeisterin /
nach Tagesangebot