



Mittagskarte

25. & 26. Dezember 2024

SUPPEN

FÜNF-SINNE-SUPPE	8,90 €
KOKOS-CREMESUPPE <i>mit gebratenen Garnelen</i>	9,20 € +6,00 €

VORSPEISEN

SERANO SCHINKEN <i>an Rucola mit frischem Parmesan*</i>	14,00 €
MEERRETTICH-LACHS TIRAMISU	15,00 €
ZIEGENKÄSE CROSTINI	13,00 €

HAUPTSPEISEN

OCHSENBÄCKCHEN <i>“sous-vide” in leichter Portweinsauce mit gebutterten Bohnen und Kroketten</i>	29,00 €
GÄNSEKEULE <i>mit Rotkohl und Klößen oder Kroketten</i>	29,40 €
HIRSCHSTEAKS <i>mit Bohnen und Kroketten</i>	39,00 €

RUMPSTEAK -200G- <i>mit Grillgemüse und Pommes oder Kroketten</i>	32,00 €
SCHNITZEL “WIENER ART” <i>mit Bohnen und Pommes Süßkartoffelpommes</i>	24,50 € +2,90 €
WILDGOULASCH <i>mit Spätzle</i>	25,00 €

FJORDLACHSFILET <i>an Mandelbutter mit Kartoffel-Erbсен-Püree “Kräutertanne” und karamellisierten Karotten</i>	29,00 €
--	---------

BUDDA BOWL <i>mit Süßkartoffeln, Mango, Blattspinat, Wildreis und Sonnenblumenkernen mit gebratenem Fjordlachs</i>	24,00 € +6,00 €
--	--------------------

JACKFRUIT GOULASCH <i>mit Kartoffelpüree - Kräutertanne und Möhren</i>	21,00 €
--	---------

DESSERT

SPEKULATIUS TIRAMISU	10,00 €
ROTWEINBIRNE <i>mit Vanillesauce</i>	11,00 €
SCHOKOLADEN FONDANT <i>mit Zitroneneis</i>	12,00 €
DESSERTVARIATION FÜR ZWEI PERSONEN	25,00 €

* Wir schneiden den Schinken auf unserer Berkelmaschine hauchdünn für Sie auf.