



Unsere kleine Winterkarte



Vorspeisen

Maronensüppchen mit karamelisierten Nüssen

6,50 €

Cremige Fischsuppe mit frisch geriebenem Meerrettich

6,50 €

Kleiner Salat von Lollo Rosso und Bionda

mit Paprika, Gurke und Tomate, hausgemachtem

Beerendressing und karamellisierten Nüssen

5,70 €

Hauptgänge

Fischteller, mit Filets vom Lachs, Zander und Dorsch

auf winterlichem Gartengemüse und goldgelben Bratkartoffeln

21,80 €

Lachsfilet, gebraten an Rahmwirsing und Serviettenknödeln

19,80 €

Zanderfilet, gebraten auf gebuttertem Rosenkohl

und Thymiankartoffeln

18,40 €



Dorschfilet, gebraten an rahmigem Gurkengemüse

und Kartoffel-Rote Bete Stampf

18,40 €

Geschmorte Gänsekeule, an Apfelrotkohl

und Kartoffelklößen

19,80 €

Geschmorter Schweine-Krustenbraten,

an Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

17,80 €

Veganes

Hausgemachte Falafel

mit Humus und winterlichem Gartengemüse

14,50 €



Desserts

Zimtparfait auf weihnachtlichem Kirschkompott 7,60 €

Lebkuchen Crème brûlée an Zimtpflaumen 7,60 €