

Abendkarte

Tomaten-Ingwersuppe tomato ginger soup	5,00 €
Spinatsalat mit Walnüssen, Pecorino und Grapefruitchutney leaf spinach salad, walnuts, pecorino cheese and grapefruit chutney	9,90 €
Seeteufelcarpaccio mit marinierter Roter Bete & gebackenem Kartoffellauchrösti monkfish carpaccio with marinated beet root and deep fried potato-leek rösti	10,90 €

Unser Weinangebot im Januar

2005 Château Perayne, Rotweincuvée, Bordeaux Supérieur, trocken

Rubinrot, intensive Nase nach roten Früchten und Kirschkonfitüre. Am Gaumen entwickeln sich würzige Noten von Minze und Vanille. Im Mund frisch, komplexe Aromen und von Steinobst und Patisserie mit einer leichten Tabakwürze. 45% Cabernet Franc, 35% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon. Dieser Wein wurde nicht im Barrique ausgebaut.

Glas 0,1l 4,00€ Flasche 0,75l 29,50€

Ochsenschwanzravioli mit Selleriepüree und glasiertem Gemüse oxtail ravioli with celery puree and glazed vegetables	14,90 €
Barbarie Entenbrust mit winterlichem Gemüse, getrockneten Feigen und kleinen Kartoffeln duck breast with seasonal vegetables, dried figs and small potatoes	16,60 €
Scampi mit Kirschtomaten, Ingwer, Koriander und Basmatireis st. pierre fillet with vegetable-curry-risotto	17,00 €
Neuzeller Landschweinkotelett(300g.) mit Kartoffel-Maronenkruste grünen Bohnen und Tomaten pork cutlet (300g.) with potato chestnutcrust, green beans and tomatoes	18,70 €
Kalbsleber mit Topinamburpüree, karamellisierten Äpfeln & Frühlingslauch veal liver with topinambur puree, caramalized apples and spring onions	16,90 €