



WOCHENKARTE

„Ebbes guats vom Wochenmarkt“

VORSPEISE / STARTER

Feldsalat

mit karamellisiertem Walnussdressing, Speck und Kracherle
lamb's lettuce | caramelized walnut dressing | bacon | croutons

€ 11,50

Carpaccio von der geräucherter Entenbrust

mit Rucola-Salat und fruchtiger Vinaigrette
carpaccio of smoked duck breast | arugula salad | fruity vinaigrette

€ 15,50

SUPPEN / SOUPS

Sauerampfer-Schaumsüppchen

mit gebratener Garnele
sorrel cream soup | fried shrimp

€ 7,80

HAUPTGANG / MAIN COURSE

Pochiertes Steinbuttfilet

auf Safranschaum mit jungem Spinat und lila-Kartoffel-Carpaccio
poached turbot fillet | saffron | spinach | purple potato carpaccio

€ 26,50

Maishähnchenbrust

gefüllt mit Büffelmozzarella und Spinat auf Rosmarin-Jus
dazu glasierte Babykarotten und Walnusstreis
corn chicken breast | filled with buffalo mozzarella and spinach | rosemary jus | baby carrots | walnut rice

€ 26,50

Geschmorte Kaninchenkeule

an Pflaumensoße mit geschmorten Schalotten, Zuckerschoten und
Kartoffel-Soufflé
braised rabbit leg | plum sauce | shallots | sugar snap | potato soufflé

€ 27,50

Kalbsroulade

gefüllt mit Gemüse und Ziegenkäse an Portweinsauce
mit Zuckerschoten und Süßkartoffel-Püree
veal roulade | filled with vegetables and goat cheese | port wine sauce | sugar snap | mashed sweet potatoes

€ 28,50

DESSERT / DESSERT

Schokoladenfondant

mit Vanilleeis
chocolate fondant | vanilla icecream

€ 11,50