



Menüvorschläge Dezember 2011

Salate:

- ✎ Salate vom Buffet € 5,50
- ✎ Feldsalat mit Kartoffeldressing,
Speck und Kracherle € 7,00

Vorspeisen:

- ✎ Hausgebeizter Lachs mit Roter Beete und
Meerrettichmousse € 13,50
- ✎ Thunfischtatar mit Avocado und Mango € 13,50
- ✎ Terrine vom Perlhuhn und Gänseleber
mit Dörrobst und Apfelchutney € 16,00

Suppen:

- ✎ Schwäbische Hochzeitssuppe € 6,00
- ✎ Kürbisschaumsüppchen
mit gerösteten Kernen und Öl € 7,00
- ✎ Sellerieschaumsüppchen
mit geräucherter Entenbrust € 5,50



Fischgerichte:

- ✍ Zander im Speckmantel
auf Rieslingkraut und Kartoffelpüree € 19,50
- ✍ Gebratener Wolfsbarsch
auf Paprikagemüse und Perlgrauen € 21,00
- ✍ Seeteufel mit jungem Lauch,
Bouchontmuscheln und Ricottaravioli € 22,50

Fleischgerichte:

- ✍ Entrecôte vom Milchkalb
auf Bohnen – Artischocken – Geröstel € 21,00
- ✍ Gratiniertes Rinderfilet mit Sauce Bénaise,
Marktgemüse und Kartoffelgratin € 24,00
- ✍ Gebratene Entenbrust
mit Petersilienwurzelgemüse und Serviettenknödel € 23,50
- ✍ Hirschkalbsrücken unter einer Gewürzbrotkruste
mit Rotkraut und Spätzle € 22,50
- ✍ Fasan „Winzerin Art“
mit Sauerkraut und Kartoffelpüree € 24,00

Dessert:

- ✍ Lebkuchenparfait mit Feigen € 8,50
- ✍ Grießflammerie mit Rumtopf Früchten € 7,50
- ✍ Pochierte Rotweibirne
mit Vanilleeis und Pistazien € 7,00