



Weihnachtskarte

Weihnachtskarte

APERITIF

Apfel und Rose 0,1 l 3,20 €
aus edlen Äpfeln mit einer eleganten Rosennote (alkohlfrei)

Cava Petit Abet 0,1 l 4,80 €
junger, frischer Cava mit schöner Perle

SUPPEN

Festtagssuppe 6,50 €
Gemüseconsommé mit Eierstich und Grießklößchen

Zwei-Farben-Suppe 6,80 €
frische Erbsen-Minze- und Pastinaken-Ingwer-Creme

VORSPEISEN

Caprese 12,80 €
Rohrmatomen, Büffelmozzarella, Pesto, Rucola, Olivenöl, Balsamicocreme

Crostini 9,80 €
geröstete Brotscheiben mit Champignons und getrockneten Tomaten

Capri' Figue 9,80 €
Ziegenfrischkäse mit Feige gefüllt an kleinem gemischtem Salat

HAUPTGERICHTE

<i>Crespelle</i>	15,50 €
gefüllt mit Blattspinat, Champignons, Zwiebeln auf feiner Trüffelsauce mit Parmesan gratiniert	
<i>Gemüsepfanne</i>	15,00 €
Gemüse in milder Currysauce mit gerösteten Mandeln an Jasmin-Reis	
<i>Seitanmedaillons</i>	16,00 €
Rosenkohl mit Zwiebeln in Olivenöl, Süßkartoffelstampf getrüffelt (vegan)	
<i>Lachswürfel</i>	18,00 €
Kurkuma-Rieslingsauce, frische Tagliatelle, Dill	
<i>Feine Putenbrust</i>	24,00 €
Honig-Senf-Sauce, Rahmwirsing, Salzkartoffeln Linda	
<i>Rinderrouladen</i>	28,00 €
vom "Blonde d' Aquitaine", hausgemachte Kartoffelklöße, Apfelrotkohl	
<i>Boeuf Stroganoff</i>	33,00 €
Rinderfiletstreifen "Blonde d' Aquitaine", Kartoffelrösti	

DESSERTS

<i>Brillat Savarin</i>	9,80 €
feiner cremiger Kuhmilchkäse aus dem Burgund mit mit delikatem Buttergeschmack, mit Himbeersenf	
<i>Trifle</i>	7,00 €
Lebkuchenbiscuit, Orangencreme, Himbeeren	
<i>Mousse au Chocolat</i>	7,50 €
weiß & schwarz auf Mangosauce	
<i>Orangen-Tiramisù</i>	6,50 €

*Frohe Weihnachten
und alles Gute
für das Neue Jahr*