

## Unser Angebot zum Jahresbeginn

### Suppen

Klare Tomatensuppe mit Tortellini	4,50 €
Rosenkohlkremsüppchen mit Rote-Beete-Chips	4,50 €

### Vorspeisen

Feines Würzfleisch im Nöpfchen überbacken dazu Toastecken	6,50 €
Gebackener Camembert mit Preiselbeersahne und Toastecken	7,50 €
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich und Vollkornbrotecken	8,20 €

### Salate der Saison

Eisbergsalat mit Grapefruitwürfeln und gerösteten Nüssen	5,20 €
Bunter Salatteller mit geräucherten Entenbrustscheiben und Orangen-Balsamico-Dressing	7,60 €

## Hauptgänge

Schweinerückenschnitzel  
mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln

14,20 €

Hähnchenbrustfilet im Cornflakesmantel  
auf Paprikaragout, dazu Butterspätzle

14,40 €

Geschnetzeltes vom Schwein  
mit Kiwi, Mango und Karotten im Reisrand

15,30 €

## Unsere besondere Empfehlung:

Steak von der Putenbrust  
mit Kräuterschwarzwurzeln überbacken  
in Tomatenragout, dazu Rahmkartoffeln

15,80 €

## Fischgerichte

Gebratene Medaillons vom Seeteufel an  
Thaispargelrisotto, napiert mit einer  
Kürbis-Currysoße 18,20 €

Gedünstetes Filet vom Victoriabarsch mit Zitronenreis  
gefüllten Dillgurkenschiffchen 17,90 €

## Vegetarische Gerichte

Bunte Tagliatelle mit hausgemachtem  
Basilikumpesto, sautiert an Kirschtomaten  
und Oliven<sup>1</sup> 11,40 €

Honigglacierte Kürbisspalten auf Walnußrisotto  
und gerösteten Kernen 10,70 €

<sup>1</sup> mit Farbstoffen

<sup>2</sup> mit Konservierungsstoffen bzw. Pökelsalz

<sup>3</sup> mit Antioxidationsmittel

<sup>4</sup> mit Geschmacksverstärker

## Das Dessertangebot

Ein Dessert in Schichten von Honig, gerösteten Nüssen,  
Himbeeren und magerem Naturjoghurt

7,60 €

Rosmarin- Krokantmousse  
mit glacierten Maronen

7,80 €

Leckeres Quittensorbet aus  
der hauseigenen Produktion

7,10 €