



Weihnachten

Vorspeisen

- | | |
|---|--------------|
| Gänse Consommee mit Gemüse Julienne | 7,50 |
| Carpaccio mit Roter Beete | 10,90 |
| Fischcreme, Dressing aus Honig, Senf und Zitrone, Ruccola und Orangenfilets | |
| Klassisches Rinder Carpaccio | 13,50 |
| mit Grana Padano Parmesan und gerösteten Kürbiskerne | |
| Prosecco-Risotto mit zwei Garnelen und geräuchertem Landschinken | 9,80 |

Hauptgerichte

- | | |
|--|--------------|
| Gänsekeule | 29,90 |
| mit leckerer Preisselbeersauce, Kartoffelknödel und Apfelrotkohl | |
| „Wiener“ Schnitzel vom Kalb | 26,90 |
| mit Ofenkartoffeln und Rosenkohl in Mandelbutter | |
| Rumpsteak „Strindberg“ | 31,90 |
| in der Senfruste mit Kartoffelgratin und Broccoli-, und Blumenkohlröschen „Polnisch“ (Parmesan & Butter) | |
| Duett von Lachs und Dorsch | 27,90 |
| auf Wirsing-Gemüse in Rahm, Rosmarinkartoffeln | |
| Zanderfilet auf der Haut gebraten | 25,90 |
| mit glaciertem Karottengemüse, Blumenkohl-Currypüree und Weißweinsauce | |
| Gemüse der Saison mit frischen Kräutern aus dem Wok | 19,90 |
| mit Kuhmilchfeta und Ackerkartoffeln mit Quark | |
| Trüffelpasta | 22,90 |
| mit drei Garnelen, Ruccola und frischem Parmesankäse | |

Luzifers Sünden

- | | |
|---|-------------|
| Vanilleeis mit heißen Zimtpflaumen und Sahne | 8,50 |
| Mousse au Chocolat mit Beerenragout | 7,50 |
| Tiramisu mit Früchten und Minze | 6,90 |