



Hi, charles – wintermenüs

stellen sie sich ihr 3- oder 4-gang menü aus den aufgelisteten komponenten selbst zusammen. gerne helfen wir ihnen bei der auswahl.

vorspeise | zwischengang

wintersalat

Feldsalat, kartoffeldressing, speck, croutons

€ 10,00 | € 8,00

consommé vom rind

Flädle

€ 9,00 | € 7,50

pastinakensuppe

blutwurst, apfel

€ 9,00 | € 7,50

geräucherte entenbrust

sellerie, apfel, feldsalat

€ 17,00 | € 15,00

gebeiztes roastbeef

kressecreme, eingelegtes wintergemüse, croutons

€ 16,00 | € 13,00



Hauptgang

Gänsekeule

rosenkohl, speck, haselnussknöpfe

€ 27,00

In Balsamico geschmorte Ochsenbacke

selleriepüree, rotweinzwiebeln, kartoffelgratin

€ 28,00

Zweierlei von der Ente

Apfelrotkohl, Brezelknödel, Preiselbeerjus

€ 31,00

Rinderfilet (200g) vom deutschen Fleckvieh

kartoffelpüree, glasiertes Wintergemüse, Jus

€ 42,00

Tranche vom geräucherten Wildlachs

Rahmsauerkraut, Püree

€ 29,00

Auf Nachfrage kreieren wir Ihnen gerne einen vegetarischen Hauptgang.

Dessert

Lebkuchenparfait

Apfel-Birnen-Kompott

€ 8,50

Mohnküchlein

Fruchtkompott, Vanilleeis

€ 12,00

Ananasragout

Schokomousse, kandierter Ingwer

€ 10,00