



# WOCHENKARTE

---

## Vital Menü

### Mit Kräutern marinierter Kalbstafelspitz

dazu Spitzkohl-Haselnussalat und Feldsalat mit Himbeervinaigrette 15,80 €

oder

### Mit Honig gratinierter Ziegenkäse

mit Roter Bete Carpaccio und einem kleinem Salat mit Granatapfelvinaigrette 13,80 €

### Petersilienwurzelsuppe

mit Spekulatiuscroûtons 11,80 €

### Gebratenes Flanksteak vom Galloway

mit gestovtem Rosenkohl, Karottenpüree und Karoffelkrapfen 28,80 €

oder

### Gegrilltes Seehechtfilet unter der Senfkruste

auf geschmortem Safranfenchel, wildem Broccoli und Kartoffel-Kräuterstampf 27,80 €

oder

### Mit Bulgur gefüllte Zucchinischiffchen

mit Joghurtsoße, mediterranem Gemüse und einem saisonalen Salat 23,80 €

### Quark-Orangenschnitte

mit Pflaumensorbet und Karamellhippe 15,80 €

als 4-Gänge Menü 68,00 €  
als 4-Gänge vegetarisches Menü 59,00 €

## VORSPEISE

**Gebratene Jacobsmuscheln vom Grill**  
auf lila Karottenpüree und knusprige Karotten

18.80 €

## SUPPE

**Hausgemachte pikante Karotten-Fenchelsuppe**  
mit Croûtons

11.80 €

## HAUPTGANG

**Gebratenes Störfilet mit roter Zwiebelkruste**  
auf Rahmsauerkraut, mit gebratener Blutwurst und Kartoffelkroketten

35.80 €

**Gegrilltes Lachsforellenfilet aus dem Schirnauer See**  
mit gestovtem Lauch und jungen Karotten, dazu Dillkartoffeln

27.80 €

**Im Merlot geschmorte Ochsenbacke**  
auf Petersilienwurzelpüree, jungen Karotten und Rosmarinkartoffeln

29.80 €

**Lammrücken aus den Viöler Salzwiesen**  
auf geschmorter Aubergine, gebratener Minipaprika und cremiger Polenta

34.80 €

**Rote-Bete-Risotto**  
mit eingelegter Roter Bete und Kresse, dazu einen saisonalen Salat

24.80 €

## DESSERT

**Hausgemachtes Tiramisu mit Espresso**  
dazu Schokoladeneis und Kirschkompott

14.80 €