

Winterkarte

Kulinarische Genüsse für die kalte Jahreszeit

Vorspeisen:

- **Pastinakencremesuppe mit Pastinakenchips** **11.50**
Eine samtige Suppe aus Pastinaken, verfeinert mit knusprigen Pastinakenchips – perfekt zum Aufwärmen.
- **Nüsslissalat Winzer Art** **14.50**
Frischer Nüsslissalat, angerichtet nach Winzer Art mit Speck, Trauben und knusprigen Croutons.

Hauptgänge:

- **Suure Mocke** **30.50**
mit Kartoffelstock und Saisongemüse
Traditionell geschmorter Rindfleischbraten, serviert mit cremigem Kartoffelstock und frischem Gemüse der Saison.
- **Pot au Feu** **31.50**
Siedfleisch mit Mark Bein, Wurzelgemüse und Kartoffeln – ein herzhafter französischer Klassiker.
- **Entenbrust à la Orange** **34.50**
mit Romanesco und Schupfnudeln
Zart gebratene Entenbrust, aromatisch mit Orangenjus, dazu Romanesco und Schupfnudeln.
- **Chateaubriand für zwei Personen** **pro Person 56.50**
In zwei Gängen serviert: zartes Rinderfilet mit verschiedenem Saisongemüse, und Beilagen nach Wahl.

