

Mittagskarte von Montag bis Freitag

*Samtsüppchen von Roter Beete
mit Schmand und Graubrot*

*Rücken vom Kalb
mit glacierten Wintergemüse und gebackenen Kartoffeln*

oder

*Eismeer Kabeljau
mit glaciertem Blattspinat und Kartoffel-Sellerie-Stampf*

*Mousse von weißer Schokolade
mit Tonkabohneneis*

*Bitte wählen Sie Ihr 2-Gang Menü für € 25,0 pro Person
oder entscheiden Sie sich für das 3-Gang Menü für € 29,5 pro Person*

Vorspeisen

Rote Beete - in Variation	12
<i>Bündnerfleisch / Schafsjoghurt / Pumpernickel</i>	
Marone - als Samtsüppchen	9
<i>Schlagrahm / Graubrot / Haselnussöl</i>	

Hauptspeisen

Fisch des Tages - Bitte fragen Sie unseren Service	Tagespreis
<i>Saisonale und passende Beilagen</i>	
Oldenburger Gänsebraten	29,5
<i>Apfelrotkraut / Kartoffel / Bratapfel / Marone</i>	
Arborio Reis	24
<i>Waldpilze / Kräuter / Parmesan</i>	

Desserts

Gewürzschokolade - als Mousse	9
<i>Rumtopf Früchte / Vanille / Mandel</i>	
Rohmilchkäse - von Volker Waltmann aus Erlangen	10 16
<i>Kompott / Fruchtbrot / Weintrauben</i>	