

# Neujahrs Karte

## Vorweg

Feldsalat unter Himbeerdressing mit gebratenem Speck und Croûtons <i>auch ohne Speck möglich</i>	15
Frischkäse-Honig Timbale auf Roter Beete mit Datteln und Walnüssen	15
Ikarimi Lachs leicht geräucherte Tranchen vom Filet an Dillcreme und kleinem Feldsalat	16

## Warme Vorspeisen

Kartoffelsuppe mit Trüffel herrlich cremig mit Croûtons serviert	klein	12 11
Riesengarnelen vom Grill auf tomatisierten Tagliatellen		18

## Hauptgericht

Zitronen-Gras Curry feines Putenfleisch in mildem Curry an Duftreis	25
Forellenfilet zwei in Butter gebratene Filets mit Mandelbutter, Salzkartoffeln und Buttergemüse	26
Schweinebraten aus dem Ofen 24 Stunden gegart, unter Biersauce mit Kartoffelknödel und feinem Sauerkraut	27
Geschmorte Roulade vom Rind, reich gefüllt mit Speck und Gürkchen unter Rindersauce mit Rotkraut und Kartoffelstampf	29

## Dessert

Schoko Dreierlei Eis, Brownie und Mousse von Vollmilch-Schokolade	10
--	----

16.01.2026 - 28.02.2026