

... jetzt ist Grünkohlzeit!

Grünkohl-Lasagne mit Emmentaler gratiniert
auf Tomaten-Basilikumsoße und winterlichen
Rohkost-Blattsalaten_{1,A,C,G,J} **19,50 €**

Grünkohl „Düsseldorfer Art“ mit Bauchspeck, Mettende,
Bratkartoffeln und Brauhaus-Senf_{1,A,J} **19,90€**

Holl. Kibbelinge vom Fischfilet im Backteig mit
roten Zwiebelringen, frischen Meerrettichspänen, Grünkohl
und Kartoffelgratin_{D,A,C,G,J} **20,90€**

Hähnchenbrustfilet vom Grill an Dijon-Senfsoße,
Grünkohl und Rosmarinkartoffeln_{1,A,G} **21,50€**

... außerdem empfehlen wir:

Waldpilzsüppchen mit Pfannkuchenstreifen
und Wurzelgemüse_{1,2,A,C,G,I} **8,90 €**

Rotes Hähnchencurry mit Wok-Gemüse in Rahm an
Basmatireis mit feinen Erbsen und Karotten_{1,G} **20,50 €**

Ofenfrische Schweinshaxe auf Kümmeljus, Sauerkraut
und Muskat-Kartoffelpüree, dazu süßer Senf_{1,2,J,G} **20,90€**

Frische Teigtaschen mit Steinpilz-Trüffel-Füllung
auf Waldpilzragout, Rucolasalat und Parmesanraspeln_{1,A,C,G,J} **21,50 €**

Hirschkalbsgulasch mit Waldpilzen, Schalotten
und Gebirgskräutern in Rotweinsoße, Schwäbischen
Eierspätzle und Wildpreiselbeer-Konfitüre_{1,2,A,C,G,J} **22,90 €**

... die süße Verführung:

Wiener Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster
und Puderzucker_{1,A,C,G} **15,90€**

Liebe Gäste!

Der Teig wird frisch für Sie zubereitet und ausgebacken, deshalb kann eine kurze
Pause entstehen – die Wartezeit lohnt sich aber bestimmt!