

## Monatskarte Februar 2019

Täglich von 12:00 bis 14:00 Uhr und von 18:00 bis 21:30 Uhr

### Aperitif

The Spring  
Granatapfel, Gin, Grenadine, Soda und Bitter Lemon 5,90

### Weinempfehlung

2016 Chianti Classico 0,2 l 6,50  
Weingut Marchesi Mazzei  
Sangiovese

### Suppe

Rote Bete Suppe mit Walnuss-Pesto und Kartoffelstroh 6,90

### Vorspeise

Sellerie-Graupen Risotto mit gebratenen Garnelen 11,90

### Hauptgerichte

Gebratenes Zanderfilet auf würzigem Steckrubengemuse  
mit gebratenem Speck, Schnittlauchsauce und Röstkartoffeln 18,90

Rosa gebratenes Wildschweinfilet mit Wildpfeffersauce  
Preiselbeeren, gebratenem Spitzkohl  
und Pastinaken-Kartoffelstampf 20,90

Zarter Tafelspitz in Meerrettichsauce mit Butterbohnen  
und Petersilienkartoffeln 18,90

### Vegetarisch

Gemüsespieße mit gebratenen Champignons  
hausgemachten Kartoffelrösti, kleinem Salatbukett  
und Kräuterquark 15,90

### Dessert

Himbeersorbet und Quarkmousse  
mit frischem Zitrusfrüchte Salat 7,90