

## Monatskarte Januar 2019

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

### Warmer Aperitif für die kalte Jahreszeit

Lillet Dore

Lillet blanc, grüner Tee, Zitronensaft, Honig, Ananas, Kardamon 5,90

### Weinempfehlung

2015 Seigneurs d´Aiguilhe 0,2 6,90  
Weingut Chateau d´Aiguilhe  
Rebsorte: Merlot & Cabernet Franc

### Suppe

Muschelrahmsuppe mit feinem Gemüse 6,90

### Vorspeise

Gebratene Jakobsmuscheln auf Chorizo-Paprikagemüse  
mit Safranreis 13,90

### Hauptgerichte

Holsteiner Grünkohl mit Kasseler, Kochwurst und Schweinebacke  
dazu Röstkartoffeln - auf Wunsch gerne gesüßt - 17,90

Geschmorte Hirschkeule in Rotwein-Orangensauce  
dazu gebutterter Rosenkohl und Cashew-Kartoffelklöße 19,90

Entenkeule auf Wirsing-Walnussgemuse mit Preiselbeersauce  
und gebratenen Semmelknodelscheiben 16,90

Kabeljaufilet mit Pinienkernkruste auf Thymiannudeln  
dazu winterliche Blattsalate in Himbeer-Vinaigrette 18,90

### Vegetarisch

Tagliatelle mit gebratenen Tomaten, Paprika, Artischocken  
Zucchini, gehobelem Parmesan, gerösteten Pinienkernen  
und hausgemachtem Pesto 16,90

### Dessert

Schokoladencrepe mit Birnenkompott und Pistazienparfait 6,90