



HABELHAFTER MITTAG

14.01. - 18.01.2019

von 12:00 bis 15:00 Uhr €

Vorspeisen zur Wahl

Kürbis-Apfelkremesuppe
Creamy soup of pumpkin and apple

G,V

Rote Betesuppe
Beetroot soup

G,L,Vgn

Hauptgänge zur Wahl

Gebratene Semmelknödel, Rahmpilze
Fried dumplings, cream of mushrooms

V

Gemüse-Kokoscurry, Basmatireis
Vegetable-coconut-curry, basmati rice

G,L,Vgn

Gedünsteter Seehecht, Senfsosse, Porree, Hartweizenperlen
Steamed hake fish filet, mustard sauce, leek, bulgur

Gebratenes Meerbarbenfilet, Kartoffel-Fenchelragout
Roasted goat fish filet, potato-fennel-ragout

Konfierte Entenkeule, Chicoree, Kartoffelrösti
Braised leg of duck, chicory, hash browns

G

Pulled Beef Burger, BBQ-Sosse, Röstzwiebeln, kleiner Salat
Pulled beef Burger, BBQ sauce, roasted onions, small salad

Nachspeisen zur Wahl

Vanille-Topfenkrem, Pfirsich
Vanilla cream, peach

G,V

Griessflammeri, Beeren
Semolina, Berry

G,V

Als 2 - Gänge Menü

inklusive Kaffee

13,0

Als 3 - Gänge Menü

inklusive Kaffee

15,0

WEINE ZU MITTAG:

2018 Roth, Weissburgunder
QbA, trocken, Happenbach, Württemberg
Exotische Aromen, spritzig-frisch mit eingebundener Säure

0,1

3,5

2013 Kloster Pforta, Blauer Zweigelt
QbA, trocken, Saalhäuser Naumburg, Saale Unstrut

0,1

3,5

Ausgewogene Säure, bemerkenswerte Aromen von Weichselkirschen, aus dem Eichenfass