



**3-GÄNGE-MENÜ**  
35,- EUR p. P.  
WINTER 2021/22

### VORSPEISE

**Klare Brühe im Glas mit Highlights zum selbst mixen:**

**Vegan** - mit pikanter Gemüseeinlage und Hefeklößchen mit Koriander 

**Vegetarisch** - mit pikanter Gemüseeinlage, Eierstich & hausgemachte Hefeklößchen mit Koriander 

**Komplett** - mit pikanter Gemüseeinlage, Eierstich und Würfel von der Entenbrust

### HAUPTSPEISE

**Pulled Ginger Turkey** in BBQ-Sauce auf einem Serviettenknödel, an Rotkohl-Aprikosen-Salat und Kürbis-Kartoffel-Stampf mit Maronenmousse

*oder*

**Mariniertes Lachsfilet** an Kürbis-Kartoffel-Stampf und gebackenem Lauch mit Apfel, dazu Schmorgurken und dänische Remoulade

*oder*

**Quinoa-Bohnen-Medaillon** an Kürbis-Kartoffel-Stampf und Rotkohl-Salat mit Möhren-Pastinaken-Chutney, dazu gegrillte Paprika und grüner Spargel mit veganer Chili-Mayonnaise 

### DESSERT

**Bratapfelsorbet** auf kandierter Orange und Schokoladensoße mit Sternanis, mit Beeren bunt garniert 

*oder*

**Tannenhonig Eis aus eigener Herstellung** mit Lava Schokotörtchen und Bratapfelkompott 

 vegetarisch

 vegan

 pikant