

BERGISCH **KREATIV** BODENSTÄNDIG

SAISONALE SPEZIALITÄTEN ENTDECKEN SIE AUF UNSERER SCHIEFERTAFEL.

Mit Whiskey leicht flambiertes Rinderfilet-Carpaccio dazu Salat von Rosenkohlblättern mit gerösteten Zwiebeln und Joghurt Dressing	16
Graupensalat mit Gemüse-Pickels und Räucherforelle	14
In Apfelbalsam geschmorte irische Ochsenbacke mit Röstzwiebeln, Rosenkohlblättern und Kartoffelpüree	29
Kross gebratener Loup de Mer auf Bunten Beten mit Meerrettich, Zwiebel und Fregola	32
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Gewürz-Orangen	14