

★ Vorspeisen

Maronencremesuppe

Fein cremige Wintersuppe mit Portwein, serviert mit
ofenwarmem Baguette (2,23)

9,90 €

Feldsalat mit Speck und Croutons

Zarter Wintersalat mit knusprigem Speck &
hausgemachten Croutons (3,4,6)

11,90 €

Rote-Bete-Salat

auf Rucola mit gratiniertem Ziegenkäse, Pinienkernen
und Granatapfelkernen

19,90 €

Hauptgerichte

Hirschgulasch in Wacholderrahmsauce

mit Butterspätzle & Preiselbeeren
– ein klassisches Festtagsgericht (2,23)

28,90 €

Duett von Maronen- & Steinpilz-Ravioli

auf aromatischem Maronenragout & Grana Padano
(2,23)

24,90 €

Walnuss-Spinat-Taler mit Emmentaler

in Butter gebraten, auf Maronenragout
dazu Grana Padano (2,23)

23,90 €

Rumpsteak vom Black Angus

mit Schmorzwiebeln oder Kräuterbutter, dazu
knusprige Bratkartoffeln (2,23)

32,90 €

MaRuBa-Salat

Bunte Blattsalate an Balsamico-Dressing,
mit gebratenen Rinderstreifen, mediterranem
Gemüse, Cocktailtomaten und Grana Padano (3,4,6)

24,90 €

Wienerschnitzel vom Kalb

mit Preiselbeeren, Pommes Frites und kleinem Salat
(3,4,6)

29,90 €

Schweinefiletmedaillons im Speckmantel

in feiner Calvados-Creme, serviert mit Kartoffelrösti
(2,23)

25,90 €

Hähnchenbrust

auf Champignon-Walnuss-Ragout & Jasminreis (2)

24,90 €

Tagliatelle Mediterran

mit rotem & grünem Pesto, pikanten Garnelen
dazu Grana Padano

24,90 €

Fischspezialitäten

Fisch-Duett: Lachs & Zander

auf Wirsinggemüse mit Butterkartoffeln

31,90 €

Desserts

Bratapfel „Winterzauber“

saftig gebacken, gefüllt mit Walnüssen, Zimt & Honig,
dazu Vanilleeis & Vanillesauce

9,90 €

Lebkuchen-Tiramisu

im Glas

10,90 €

Karamellisierter Kaiserschmarrn

mit hausgemachtem Zwetschgenröster & Vanilleeis
(1,4)

9,90 €

1. Konservierungsstoffe 2. Geschmacksverstärker 3. Antioxidationsmittel
4. Farbstoff 5. Phosphat 6. Süßungsmittel 7. koffeinhaltig 8. Chinin haltig
9. Geschwärzt 10. Phenylalaninquelle 10.1. Gewachst 10.2. Taurin
23. Schwefeldioxide und Sulfite