

# Wochenkarte

## Vorspeise

Warmer Kreuther Ziegenkäse mit Honig glasiert, Granatapfel und Himbeerdressing

*Warm Kreuther goat cheese with honey glazed, pomegranate and raspberry dressing*

€ 7,50

Portion Muschelsuppe mit Kokosmilch und rotem Curry, Lemongras und feinen Kräutern

*Portion mussel soup with coconut milk and red curry, lemongrass and fine herbs*

€ 7,50

Cremesuppe vom Atlantik Hummer mit Cognac

*Creamy Atlantic lobster soup with cognac*

€ 7,50

## Vegetarisch

Tortelli Pasta mit Steinpilzen gefüllt, Gemüstreifen und Kirschtomaten in Kräutersauce, Beilagensalat

*Tortelli stuffed with porcini mushrooms, vegetables and cherry tomatoes in herb sauce, side salad*

€ 12,90

## Hauptgänge

Zart geschmorte Ochsenbacker'l in Barolosauce mit Kartoffel-Gemüse-Stampf

*Tender braised ox cheek in Barolo sauce with potato-vegetable puree*

€13,50

Zart rosa gebratenes Lammkarree mit Kräuterkruste auf Pestopüree und buntem Paprikagemüse

*Pink roasted rack of lamb with herbal crust on pesto puree and mixed peppers*

€ 21,90

Rinderfiletspitzen mit Kräutersaitlingen in Cognacrahm, Gemüstreifen und hausgemachten Kartoffel-Gnocchi

*Stripes of beef fillet with white mushrooms in cognac cream, vegetables and homemade potato gnocchi*

€19,50

Geschnetzeltes von der heimischen Wildentenbrust mit knackigem Gemüse in süß-scharfer Sauce und Bandnudeln

*Stripes of wild duck breast with crispy vegetables in sweet-hot sauce and tagliatelle*

€19,50

Gemischter Fischteller vom Grill mit Limetten-Butter, Kartoffeln und Saisonsalat

*Grilled fish plate with lemon butter, potatoes and seasonal salad*

€ 18,90

## Dessert

Creme Brulée mit frischen Beeren / *creme brulee with fresh berries*

€ 6,50

Dreierlei von der Schokolade mit frischen Früchten / *three kinds of chocolate with fresh fruit*

€ 6,50