

## Abendkarte

Meerrettichsuppe mit gebratener Blutwurst horseradish soup with pan fried blood sausage	5,20 €
Tomaten-Rucolarisotto mit Pinienkernen tomato arugula risotto with pinenuts	10,90 €
Spaghetti mit Rinderfiletstreifen, Kirschtomaten und Lauch spaghetti with stripes of beef fillet , cherry tomatoes and leeks	13,50 €

### Unser Weinangebot im Dezember

#### 2007 Curtefranca, trocken, Enrico Gatti, Lombardei

Eine Rotweincuvée aus dem norditalienischen Weinbaugebiet Franciacorta in der Lombardei. Die Reben gedeihen auf mineralischen Böden der Alpenausläufer und im milden Klima des nahen Iseosees. Dieser Wein lagerte 3 Monate in Barriques.

Glas 0,1l 3,90€ Flasche 0,75l 28,50€

sautierte Gänseleber mit Schwarzwurzel und Kartoffelpüree sauteed goose liver with salsify and mashed potatoes	14,90 €
geschmorte Ochsenbacke mit Steckrübenragout und Selleriepüree braised ox cheek with turnip and sweet potato doughnut	15,40 €
Barbarie Entenbrust mit Kartoffel-Spitzkohlgemüse und Rotkohlschaum duck breast with potato-white cabbage vegetable and red cabbage broth	15,90 €
Scampi mit Gemüsecurry-Risotto scampi with vegetable-curry-risotto	16,50 €
Hirschrücken mit Zwetschgenpolenta, Rosenkohl und Preiselbeeren saddle of venison with plum polenta, brussel sprouts and cranberrie sauce	20,90 €
Gänsebraten mit Rotkohl, Grünkohl und Kartoffelklößen goose with red cabbage, kale and potato dumplings	23,50 €