

# Aus dem Wintergarten

**FREILAND-FELDSALAT** (laktose- & glutenfrei)

**Nussiger Feldsalat winterlich dekoriert mit Walnüssen und Cranberries  
begleitet von gebratenen Wachtelbrüstchen auf gedünsteten Apfelscheiben**

Die Vorspeisenportion € 10,90

Als Hauptgericht € 16,90

**ROTE-BETE-CARPACCIO IM WINTERKLEID** (laktose- & glutenfrei)

**Dünn aufgeschnittene Rote-Bete-Scheiben mit Zwiebelvinaigrette,  
dazu Ziegenfrischkäse im Rosmarin-Kräutermantel  
mit Honigfäden und geschrotetem Pfeffer**

Die Vorspeisenportion € 10,90

Als Hauptgericht € 16,90

## Wärmstens zu empfehlen

**MANDELRAHMSUPPE IN DER TONSCHALE** (laktosefrei, glutenfrei ohne Cantuccini)

**mit goldbraun gerösteten Mandelblättchen und würzigem Cantuccini** € 5,50  
Die kleine Portion zum Probieren € 4,50

**MÖHREN-SUPPE MIT INGWER** (laktose- & glutenfrei & vegan)

**und einem kleinen Hauch Lebkuchenduft, schön cremig mit Kokosmilch gekocht  
und serviert im Glas mit salzigem Popcorn – Winterfreude!** € 5,50

Das kleine Versucherle

€ 4,50

## Winterbistro

Hier finden Sie Leckeres als Vorspeise  
oder als kleines Hauptgericht

**WINTERROULADE** (laktose- & glutenfrei & vegan)

**Orientalisches Linsen-Quinoa-Potpourri mit Granatapfelkernen und gerösteten Erdnüssen  
in zartem Wirsing verpackt, getoppt von gedünsteten Wurzelgemüestreifen,  
schmeckt richtig frisch mit süß-saurer Soße**

Verführerisch als Vorspeise

€ 10,90

Die gute Imbissportion

€ 17,90

**MEDITERRANE WINTERROMANZE** (laktose- & glutenfrei, vegan)

**Frisch gebratene Kartoffelrösti treffen sich mit im Glas serviertem  
lauwarm angemachtem Salat aus allerlei mediterranen Gemüsen -  
eine Kombination zum Verlieben**

Die Vorspeisenportion als kleiner Flirt

€ 10,90

Als Hauptgericht die ganz große Liebe

€ 17,90

**SEELENWÄRMER** (laktose- und glutenfrei, vegan)

**Duftendes Trüffelrisotto, schön cremig gerührt, köstlich aufpoliert  
mit Waldpilzragout in heller Kräutersoße – pfffig gegen Wintergrau**

Erwärmend als Vorspeise

€ 10,90

Richtig gut schlemmen

€ 17,90

...und dann die Krönung...

### WINTERGEFLÜGEL (laktosefrei)

Rosa gebratene Entenbrust auf Winterkräutersoße,  
mit sämigem Rotkraut, glasierten Maronen  
und Talern vom Semmelknödel frisch aus der Pfanne -  
Sterne vom Butternusskürbis bringen Winterzauber!  
€ 22,90

### DAS SCHWEIN IM WINTER TRÄGT MÜTZE (glutenfrei)

Medallions vom Schweinefilet gratiniert unter der Mütze aus  
Senf, Zwiebeln und Crème fraîche, auf Rahmsauce, dazu Zimtmöhrchen und  
handgemachte Schupfküchle frisch aus der Pfanne  
€ 22,90

### WINTERHIRSCH MIT HEIMATLIEBE

Rosa gebratenes Hirschsteak, auf wunderbarer Sauerkirschsoße,  
mit Brokkoliröschen und in Haselnüssen geschwenkten Spätzle...  
...Preiselbeeren und eine Hand voll Maronen dürfen da nicht fehlen  
€ 24,90

### WINTERLAMM (laktose- & glutenfrei)

„Babooti“ - Ragout vom Lamm nach südafrikanischer Art mit Aprikosen  
in einer dunklen mit Garam Masala gewürzten Soße,  
dazu gibt's buntes Gemüse Couscous  
€ 22,90

### DER FISCH IM WINTER (laktosefrei)

Lachsfilet mit Gemüse und Cashewcreme  
eingepackt im Blätterteigmantel goldgelb gebacken  
auf Blattspinatbett mit Safranschaum und einem Tuff vom Süßkartoffelpürrée  
€ 23,90



Winterkinder-Kronenschmaus

Kinder träumen von...

...Putenrahmschnitzelchen (paniert geht's natürlich auch)  
mit Gemüse und Spätzle € 7,90

...Spätzle oder Serviettenknödelscheiben  
mit Gemüse garnitur, Braten- oder Rahmsauce € 6,90

... Drei kleine Pfannkuchen mit Feenstaub und Apfelkompott € 7,50

...oder eine Kinderportion von etwas anderem...

