

Abendkarte

VORSPEISE

CARPACCIO VOM ARGENTINISCHEN RINDERFILET (M, Sen, N) € 17,50
Rucola | Parmesan | Cashewkerne | Pilzdressing | Brotkorb

LINSEN-FALAFEL (M, Sen, S, SB) € 12,00
Rucola | Mango-Dressing | Minze-Dip | **vegan**

SUPPE

STECKRÜBENSUPPE (M, S) € 8,50
Candy-Bacon | **vegetarisch (vegan möglich)**

HAUPTGANG

FILETSPITZEN VOM STROHSCHWEIN (S, M, G, E) € 27,50
Waldpilzrahm | hausgemachte Spätzle | buntes Gemüse

WILDRAGOUT AUS „SOLLINGER JAGD“ (S, M, G, E) € 24,90
Apfelrotkohl | hausgemachte Spätzle | Rotweinstein | Preiselbeeren

BACKHENDL „ROTHENBERG“ (S, M, G, E) € 19,50
Kartoffel-Gurkensalat | Senfdressing | Preiselbeeren

SKREIFILET GEBRATEN (WINTERKABELJAU) (S, M, Sen) € 32,00
körnige Senfsoße | Sellerie-Kartoffelpüree | Wurzelgemüse

GEMÜSE-LINSENCURRY (S) € 18,50
Spitzkohl | Basmatireis | **vegan**

RAVIOLI HAUSGEMACHT (S, M, G, E) € 18,50
Rote Bete-Walnuss-Füllung | Gorgonzolasoße | Rucola gebacken
vegetarisch

DESSERT

VARIATION VON DER SCHOKOLADE (S, M, G, E, N) € 8,50
Küchlein | Crème brûlée | Eis

ROHMILCHKÄSE (S, M, G, E, Nüsse) € 9,50
Trauben | Nüsse | Quittenmarmelade | Walnußbrot

***BEILAGENÄNDERUNG: € 2,00**

Allergene: E = Eier, M = Milch, S = Sellerie, G = Glutenhaltiges Getreide, N = Erdnüsse, Sch = Schwefeldioxid,
Se = Sesamsamen, F = Fisch, K = Krebstiere, W = Weichtiere, L = Lupinen, SB = Sojabohnen, Sfr = Schalenfrüchte,
Sen = Senf