

Spitzwegs Speisekarte zum Jahresbeginn

Vorspeisen

<i>Gebratenes Wildhasenfilet mit Aprikosenchutney, Kräutersaitlingen, Mangoldsalat</i>	13,00
<i>Picandou im Strudelteig gebacken mit Rote Bete, Blutorange & Granatapfel</i>	12,00
<i>Zweierlei vom frischen Thunfisch mit schwarzem Rettich, Avocado & Ingwer</i>	12,50
<i>„ Pulpo-Gröstl „ mit Drei-Bohnen-Salat</i>	12,00

Suppen

<i>Getrüffeltes Sellerie-Schaumsüppchen mit geräucherter Entenbrust</i>	7,50
<i>Karotten-Orangensuppe mit Ingwer & Flußkrebse</i>	7,50
<i>Pikante Asia Hühnersuppe mit Kokos, Glasnudeln & Gemüse</i>	7,00

Hauptgerichte

<i>Zweierlei vom Kalbstafelspitz mit Serviettenknödel & Rahmwirsing</i>	21,00
<i>Hirschcarree auf Holundersauce, Walnuss-Schlupfer, Rosenkohl</i>	24,00
<i>„ Coq au vin „ von der Fasanenbrust mit Stampfkartoffeln</i>	20,50

<i>Ganze Bachforelle (ausgelöst) in Nussbutter gebraten mit</i>	
<i>Risolee Kartoffeln & sautierten Schwarzwurzeln</i>	19,00
<i>Skrei-Filet mit Meerrettichkruste im Rote Bete Süppchen</i>	22,50
<i>Doradenfilet auf Flußkrebsschaum mit Sepia-Spaghetti & grünem Spargel</i>	22,50

Vegetarische Hauptgerichte

<i>Linguine mit grünem Spargel, Pinienkernen , getrockneten Tomaten & Parmesan</i>	14,50
<i>Rotes Thai Curry mit Gemüsen , Sprossen, Cashewkernen & Basmati Reis</i>	14,00

Dessert

<i>Nougatmousse mit Cassisbrombeeren & Krokant -Knusper</i>	8,00
<i>Ananas-Kokosschnitte mit Passionsfruchtsorbet</i>	8,00
<i>Warmer Apfelplunder mit Vanilleschaum & Cassissorbet</i>	8,00
<i>Spitzweg`s Dreierlei vom Dessert</i>	9,00
<i>Käseauswahl mit Feigenmarmelade & Trauben</i>	8,00