

*Liebe Gäste. bitte beachten Sie die Maskenpflicht beim Verlassen des Platzes.*



PW : 10709Ebert

Frohes, gesundes

neues Jahr

Happy New Year

Buon anno

Godt nytår

Bonne année

Hyvää uuttavuotta

あけましておめでとう

Gelukkig nieuwjaar

### Aperitif

#### New Year

mit Ramazotti Rosato, Rosé  
und Tonic Water

8,50

### Bierempfehlung:

#### Berliner Zwickel

naturtrüb, erfrischend

0,3l 3,30

0,4l 4,00



### Weinempfehlung

#### 18' Côtes du Rhône

E. Guigal - Frankreich

Diese im Holzfass gereifte

Cuvée wurde aus Syrah,

Grenache und Mourvèdre

erzeugt. Am Gaumen kräftig,

mineralisch, warm, schöne

reife Fruchtnoten, feinwürzig,

sehr elegant und lange

anhaltend. 89 - 91 Punkte von

Robert Parker

0,1l 6,50

0,75l 36,00

Hinweis: Bei Fragen zu den  
Allergenen, reichen wir Ihnen  
gerne unsere Allergen Karte aus.



## TAGESEMPFEHLUNGEN

### VORSPEISEN

#### Steinpilzkraftbrühe mit Maultaschenstreifen

Porcini mushroom broth with strips of swabian ravioli

9,00

#### Gegrillter Oktopus und Hummergarnele mit Safranmayonnaise, Zitrone und Blattsalate

Grilled octopus lobster shrimp with safran mayonaise, lemon and letuce

14,00

#### Roastbeef rosa gebraten mit Sauce Remoulade

#### Bratkartoffeln und Salaten

Roastbeef roasted pink with tartar sauce fried potatoes and salads

14,00

### HAUPTSPEISEN

#### Im Gemüsesud geköchelte Rinderschäufele mit

#### Meerrettichsauce, Wirsingkohl und Bouillonkartoffeln

Beef shoulder with horseradish sauce, savoy cabbage and bouillon potatoes

19,00

#### Ofenfrischer Gänsebraten mit kräftiger Sauce, Preiselbeerapfel, Rot- und Grünkohl und Kartoffelkloß mit Semmelbröseln

Oven-fresh roast goose with rich sauce, cranberry apple, red cabbage, kale and potato  
dumpling with breadcrumbs

29,00

#### Landente mit kräftiger Sauce,

#### Rotkohl, Grünkohl und Kartoffelkloß mit Semmelbröseln

Duck with rich sauce, red cabbage, kale, potato dumpling and breadcrumbs

¼ Ente 18,00 ½ Ente 22,00

#### Geschnetzeltes Rinderfilet mit Champignons, Dijonsensauce grünen Bohnen und Rösti

Sliced beef fillet with mushrooms, Dijon mustard sauce green beans and hash browns

26,00

### DESSERT

#### Crêpes gefüllt mit Marzipancreme,

#### Amarettokirschen und Vanilleeis

Crêpes filled with marzipancreme, amaretto cherries and Vanilla ice cream

8,50