



### **EMPFEHLUNGEN**

*zur geschmorten Ochsenbacke:*

Shiraz Signatur Rotwein

0,2 l - 8,20 Euro

*zu unserer Bowl:*

Wilhelm B. Grauburgunder Weißwein

0,2 l - 7,50 Euro

*zum gebratenen Heilbutt-Filet:*

Trebbiano di Lugana Weißwein

0,2 l - 10,50 Euro

*zur Entenbrust:*

Primitivo Rotwein

0,2 l - 8,50 Euro

### **VORSPEISEN**

**Carpaccio von rosa gebratenem Kalb**

dazu Rauchforellen-Mayo,

Kaviar und pinke Zwiebeln

*oder*

**Cremige Zwiebelsuppe**

mit Äpfeln, Honig, Printen und Speck

*oder*

**Winterliche Süßkartoffelsuppe**

mit Crème Fraîche und Maronen

### **HAUPTGÄNGE**

**Geschmorte Ochsenbacke**

an Trüffeljus, Mousseline von Sellerie und

Steckrübe, grüne Macaire-Kartoffeln,

mit Nüssen und Früchten

*oder*

**Unser Bowl**

Kürbisstampf, Ofengemüse, Rote Bete

Taboulé, rote Linsen, Kerne, Sprossen

Pflücksalat und karamellisierter Spitzkohl

Wahlweise mit gebratenen Garnelen

oder Tranchen von Erbsen & Soja

*oder*

**Gebratenes Heilbutt-Filet**

unter der Parmesankruste auf Birnen

Beurre blanc dazu Karotten-Kartoffelpüree

und geschmorte Petersilienwurzel

*oder*

**Entenbrust rosa gegart**

auf Mole-Sauce, Preiselbeeren,

Rosenkohl und winterlicher Polenta

### **DESSERTS**

**Beeren-Trauben-Sorbet**

mit winterlichen Gewürzen, gebrannten

Mandel, spanischem Kuchen und Orangen

*oder*

**Schokoladen-Lebkuchen-Mousse**

an Pflaumen-Ragout

Creme von Mascarpone

und „Moonshines“ Toffee-Likör

*oder*

Brownie mit Blaubeer Ganache,

Ziegenkäse-Espuma & Honig-Crisps