

OKTOBER 2019

SOUL FOOD MEDOC

WINE & DINE

VORSPEISEN

Ceviche von der Lachsforelle	15€
Weißwein-Zitronen Vinaigrette, Staudensellerie, Karotte & Radieschen	
In Rotwein gebeizter Rinderrücken	16€
auf Bauernbrot, geschmorte Schalotten & gepuffter Weizen	
Carpaccio von der roten Beete	13€
mit Walnüssen, Ziegenkäse, Wildkräutern & Waldhonigdressing	
Baby Leaf Salat	14€ / Hauptgang 18€
mit eingekochter Quitte (Eiswein), karamellierter Ziegenkäse & Roggenbrotchips	

SUPPE

Schwarzwurzelcremesuppe mit gebackenem Gemüsebällchen	7€
--	----

HAUPTGANG

Burgunderbraten	26€
mit Herbstgemüse, Kartoffelcrumble & confierten Kartoffelscheiben	
Steak vom Rinderrücken	27€
mit Rotwein-Senf-Kruste, Schalotten, Bratkartoffelstampf & Jus	
Kalbsfilet	31€
im Weißweinsud, Schwarzwurzel gebrannt, Erbse & Estragon	
Zweierlei vom Schwein, Filet & gezupft (als Frühlingsrolle)	28€
auf Linsencreme, Essiggemüse & gebackener Kartoffel	
Seesaiblingsfilet	27€
auf Sellerie, Walnuss, grüner Apfel, gelbe Beete & Meerrettich	
Kürbisravioli	19€
mit Kürbiskern Pesto, geschmortem Lauch & rotem Mangold	
Rotweinrisotto	18€
mit gebrochenem Ziegenkäse & roter Beete	

DESSERT

Weißer Schokoladentorte mit Kürbissorbet & Erdnusscrumble	8€
Tonkabohnen-Panna-Cotta mit Zimtcrumble & Blaubeersorbet	8€

VORSCHAU NOVEMBER 19: SEASIDE MEDOC - REEF & BEEF