

Sonderkarte
vom 1. Dezember
bis 6. Januar 2019

Hinweis: vom 1. bis 23. Dezember nur nach vorheriger Verabredung
und mit mindestens 10 Teilnehmern

vom 24. Dezember bis zum 6. Januar 2019 -
täglich geöffnet von 11 bis 17 Uhr - ohne Ruhetag

Schwarzwurzelsuppe	4,50
Linseneintopf (circa 500g) mit Cabanossi	8,90
Erbseintopf (circa 500g) für <u>Vegetarier</u>	8,50
dieselbe Qualität Erbseintopf (circa 500g) jedoch mit 100g behutsam gebratenen Katenrauch-Schinkenwürfeln aus Schleswig-Holstein angereichert	13,50
1 halbe gegrillte Ente (330g) teilentbeint mit Bratkartoffeln (300g) & Blaukraut	18,50
BIO - Gans mit Rosmarinkartoffeln & Blaukraut aus bayrischer Aufzucht, <u>für 4 Personen</u> , kommt als ganzer Vogel auf den Tisch, wird von den Gästen selber tranchiert, Teilmenge nicht möglich	25,00 pP 24h Vorbestellung
Filetsteak aus Uruguay (250g) mit Bratkartoffeln (300g) exzellente Qualität durch Freilandhaltung in der Pampa/Prairie	24,50
Rib Eye Steak aus Uruguay (350g) mit Bratkartoffeln (300g) vom selben Lieferanten und ebenfalls Freilandhaltung in der Pampa/Prairie	22,50

Mangalitzta/Wollschwein (ca. 200g) aus dem Grill **18,50**
mit Bratkartoffeln (300g)

In der abgelaufenen Saison verkauften wir an Kenner dieser Fleischqualität circa 150 Portionen - Beides: Fleisch & Fett schmecken hervorragend!!

1 Portion vom Ochschwanz **21,50**
mit Bratkartoffeln (300g)

Von Zwei-Sterne-Koch Karlheinz Hauser in Hamburg exklusiv für uns in einem aufwendigen Procedere hergestellt

Lachs in Safransauce -mit Nudeln- **15,90**

saftiges Lachsfilet in aromatischer Safransauce und feinen Gemüsestreifen

8 große Garnelen - mit Ciabatta **16,80**

mit Knoblauch, Salz & Pfeffer in der Eisenpfanne gebraten und serviert

Tentakel vom Oktopus ca. 250g Wildfang aus Atlantik - mit Ciabatta - **20,80**

mit Salz, Pfeffer, Zitrone, Paprikawürfeln & Chilifäden gewürzt

etwas Süßes zum Schluß

Kaiserschmarrn mit Apfelmus - circa 250g - **7,80**

3 Apfelküchle mit Zucker & Zimt überstreut **7,50**