

MENÜ 1



CARPACCIO VOM RIND MIT MARINIERTEN ORANGEN,
RUCCOLA UND MALZCRUNCH,
DAZU SCHWARZBIERBROT

BIERSCHAUMSUPPE MIT GURKE UND SCAMPI

KALBSRAHMBRATEN IM BIERSUD GEGART
MIT WIRSINGGEMÜSE UND MINI-SEMMELKNÖDELN

PARFAIT VOM MALZTRUNK MIT WALDFRÜCHTEN UND SCHLAGSAHNE
€ 41,50

MENÜ 2



CARPACCIO VOM RIND MIT MARINIERTEN ORANGEN,
RUCCOLA UND MALZCRUNCH,
DAZU SCHWARZBIERBROT

CONSOMMÉE VOM WINTERGEMÜSE
MIT WILDKLÖSSCHEN UND HASELNUSSFLÄDLE

GIN-TONIC-GRANITA

INVOLTINI VOM HIRSCH MIT MARONENFÜLLING,
CHAMPAGNER-RAHMKRAUT, MINI-SEMMELKNÖDELN
UND PREISELBEERSÖSSLE

ALTERNATIV:

ROSA GEBRATENE BARBARIE-ENTENBRUST MIT
LILA KARTOFFELKÜCHLEIN, KARAMELLISIERTEN MÖHREN UND
PORTWEIN-SÖSSLE

WARME GEBRANNTA BIRNENTARTE MIT SPEKULATIUSBODEN,
DAZU BOURBON-VANILLEEIS

€ 46,50

MENÜ 3



CARPACCIO VOM RIND MIT MARINIERTEN ORANGEN,
RUCCOLA UND MALZCRUNCH,
DAZU SCHWARZBIERBROT

CONSOMMÉE VOM WINTERGEMÜSE
MIT WILDKLÖSSCHEN UND HASELNUSSFLÄDLE

GIN-TONIC-GRANITA

SEETEUFELMEDAILLONS MIT AVOCADOTATAR,
DAZU MANGO-PINIENKERN-SALSA

INVOLTINI VOM HIRSCH MIT MARONENFÜLLING,
CHAMPAGNER-RAHMKRAUT, MINI-SEMMELKNÖDELN
UND PREISELBEERSÖSSLE

ALTERNATIV:

ROSA GEBRATENE BARBARIE-ENTENBRUST MIT
LILA KARTOFFELKÜCHLEIN, KARAMELLISIERTEN MÖHREN UND
PORTWEIN-SÖSSLE

WARME GEBRANNTA BIRNENTARTE MIT SPEKULATIUSBODEN,
DAZU BOURBON-VANILLEEIS

€ 50,50

**WIR WÜNSCHEN EINEN
GUTEN START INS
JAHR 2020**

WIR SCHLIESSEN UM 23 UHR

