

**Unsere Spezialitäten im Winter 2010**

**Feldsalatschaumsüppchen  
mit Nordseekrabben**

**€ 5,50**

**\* \* \***

**Lauwarmer Rucolasalat mit Speck  
Schalotten und Pinienkernen**

**€ 9,90**

**\* \* \***

**Hausgemachte Ravioli mit Ricotta und Rucola gefüllt  
mit Limonenbutter und einem Tomatenkompott**

**€ 10,90/als Vorspeise € 7,90**

**\* \* \***

**Lasagne vom Winter-Kabeljau mit Polenta  
Blattspinat und einer Estragonsauce**

**€ 16,90**

**\* \* \***

**Gebratene Perlhuhnbrust auf Rahmsauerkraut  
mit einer Trüffeljus und Speckkartoffeln**

**€ 16,90**

**\* \* \***

**Medaillons vom Kalbsfilet unter der Pfefferkruste  
auf einem Rösti mit Gemüseallerlei**

**€ 17,90**

**\* \* \***

**Rehrücken mit vier Gewürzen gebraten  
dazu Rosenkohl und Dauphinekartoffeln**

**€ 17,90**

**\* \* \***

**Kaiserschmarrn in der Gusspfanne serviert  
mit einem Apfelkompott**

**€ 5,50**