

Mittagskarte

Süppchen von der Sherrytomate	€ 6
mit Mozzarella <i>tomato soup with mozzarella</i>	

Carpaccio vom Rinderfilet	€ 12
mit gerösteten Pinienkernen, Parmesan und Rucola <i>carpaccio of beef with pine nuts, parmesan and rucola</i>	
Wildragout von Reh und Hirsch	€ 16
mit Waldpilzen, Preiselbeerbirne, Rotkohl und Kroketten <i>game stew of venison, cranberries, red cabbage, potato croquettes</i>	
Poulardenbrust gefüllt mit Spinat	€ 13
mit Kerbelsauce und Kartoffelstampf <i>chicken breast with spinach and mashed potato</i>	
Entenkeule „Celler Art“	€ 13
auf schwarzer Johannisbeersoße, Rotkohl und Heidekartoffeln <i>leg of duck with red cabbage and potatoes</i>	
Tafelspitz mit Meerrettichsoße	€ 16
rote Beete und Heidekartoffeln <i>boiled beef with horseradish sauce, beetroot and potatoes</i>	

Braune Mousse mit Kirschen	€ 5
<i>mousse au chocolat with cherries</i>	

Ihr individuelles

3-Gang Menü von der Tageskarte

(Suppe, Hauptgang, Dessert)

your own 3-course menu of today's menu

€22