



BARBADOS



Salat



- Steinpilz-Süppchen mit Walnuss-Blätterteigstange** 6,50
Graved Lachs auf Avocado-Salat mit krossem Rösti und Wasabi-Mayonnaise 10,50



Hauptspeise



- Hirschbraten mit Cognac-Soße, Kräuter-Walnuss-Kroketten & Ofenmöhren** 18,50
Geschmorte Ochsenbäckchen mit Servietten-Kräuter-Knödel, glasierten Möhren und Pflaumen-Portweinsoße 17,50
Gänsekeulen/Gänsebrust mit Klößen, Birnen-Rotkohl und Orangensoße 19,50
Schwarzer Heilbutt auf Süßkartoffel-Gratin, Erbsenpüree und Meerrettich-Soße 20,50
Vegane Gänsebrust mit Süßkartoffel-Gratin und Birnenrotkohl 16,50



Dessert



- Schokoladen-Biskuitrolle mit Nuss-Nougat-Füllung und Portwein-Zwetschgen** 6,50
Winterliches-Mousse von der weißen Schokolade, Orangen und Mandel-Crunch 6,50

Getränke

Weinempfehlung Fleisch 0,75 l

- Malbec** Argentinien, tr. 12,50
körperreich, würzige & beerige Aromen, weich
Shiraz, Australien, tr. 12,50
Note von dunkler Schokolade, Pflaume, kräftig, feine Säure

Weinempfehlung Fisch & vegetarisch 0,75 l

- Marias Glück** Maria Berg, Sachsen, tr. 14,50
Cuvee aus Müller-Thurgau, Traminer, Riesling
Chardonnay Australien, tr. 12,50
feine Noten von Orangen, weiße Johannisbeere, säurebetont im Geschmack mit exzellenter Mineralik.

Rum-Empfehlung zum Dessert 0,4 Cl

- CocOrange** 40 % | 10 Y | Flavour Rum 5,5
Stimmige Aromen, angenehme Kokos- und Orangennote mit dezent holzigem Beiklang
Aficionado 40 % | Blend 6,0
Geschmack nach Schokolade, weiche & opulente Aromen von Kaffee, Toffee, leichter Bitteraromen und Holznoten
El Passador de Oro XO Guatemala | 40 % | double aging 5,5
Reife tropische Früchte, Zimt, leichte Noten von reifer Kokosnuss und Sultaninen
Companero Ron Panama 54 % | 12 Y | Solero 5,5
Intensive Noten dunkler Schokolade, Holz und Zitrone