

## Der Küchenchef empfiehlt:

### Chefs choice:

**Viertel- oder halbe Ente /  
Beifussjus / Cassis - Blaukraut / Kartoffelknödel**  
Quarter or half duck /  
Mugwort / cassis - red cabbage / potato dumpling

4,6,7

**¼ Ente - 15,40€**

**½ Ente - 19,80€**

### „Zweierlei vom Lamm“

**Ragout und rosa gebratener Lammrücken  
/ Ratatouille / Rosmarinkartoffeln / Trüffelschaum**

"Two things from the lamb"

Ragout and pink roasted rack of lamb  
/ Ratatouille / rosemary potatoes / truffle foam

4,6,13

**24,20€**

**Filetspitzen vom Rind und Kalb / Cognac Pfeffer Rahmsoße /  
buntes Wintergemüse / gebutterte Tagliarini**

Fillet of beef and veal / cognac pepper cream sauce /  
colorful winter vegetables / buttered tagliarini

4,6,8,13

**23,90€**