

# *Winterliches in der kostBar*

## *Vorspeisen:*

*Steckrübencremesuppe mit Räucherlachsstreifen  
und Rote Beete-Sprossen*

*klein 5,90/groß 7,40*

*(auch vegetarisch)*

## *Hauptspeisen:*

*Parmesanknödel in Waldpilzrahmsauce mit Butterwirsing,  
dazu ein kleiner Salat mit Croutons 14,90*

*Tagliatelle mit winterlichem Gemüse in Pastinakensauce,  
dazu gehobelter Parmesan 13,90*

*Geschmorte Gänsekeule mit Glühweinjus, Apfelrotkraut und  
Parmesanknödel 18,90*

*Rumpsteak vom Black Angus mit Trüffel-Kräuterbutter,  
Röstitaler und Salat mit Croutons*

*ca. 200 g 19,90*

*ca. 300 g 24,90*

## *Dessert:*

*Bratapfel mit Marzipan-Maronen-Füllung auf  
Vanillesauce 4,90*

*Lebkuchenmousse mit Portwein-Pflaumen 4,90*

*Rioja DOC „Azabache“, trocken, Bio-Rotwein, Spanien 2015, kraftvoll und dicht  
mit intensiver Frucht, harmonischer Charakter*

*0,2l 4,90 0,5l 11,90 0,75l 17,90*