

Winter in der kostBar

Vorspeisen:

*Herzhafte Sauerkrautsuppe
mit Mettenden, Speck und Röstzwiebeln
(auch vegetarisch möglich)
klein 6,90/groß 7,90*

Hauptspeisen:

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

*Tagliatelle in Knoblauchöl geschwenkt mit Speckwürfel,
Grünkohl, Kirschtomaten, Lauch und Champignons 11,90
(auch vegetarisch/vegan möglich)*

*Wildlachsfilet im Wirsingmantel auf Tagliatelle mit Senf-
Dill-Sauce, dazu ein kleiner
Salat mit Croutons 15,90*

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

ca. 200g 19,90

ca. 300g 24,90

Dessert:

Creme Brûlée 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