

Winter in der kostBar

Vorspeisen:

Petersilienwurzelcremesuppe mit Rote Beete-Sprossen
klein 5,90/groß 6,90

Hauptspeisen:

*In Knoblauchöl gebratene Gnocchi mit Kirschtomaten,
Rosenkohl, Wirsingstreifen, gerösteten Pinienkernen und
gehobeltem Parmesan 12,90*

*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:

*Vanilleeis auf heißen Schokoladenkuchen
mit flüssigem Kern 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