

# Winterliches in der kostBar

## Vorspeisen:

*Herzhafte Sauerkrautsuppe  
mit Mettenden, Speck und Röstzwiebeln  
(auch vegetarisch möglich)  
klein 4,90/groß 6,90*

## Hauptspeisen:

*Tagliatelle mit winterlichem Gemüse und  
Pastinaken-Sauce, dazu gehobelter Parmesan 12,90*

*In Knoblauchöl geschwenkte Gnocchi mit  
Rosenkohl, Kirschtomaten, Rosmarin  
und gerösteten Pinienkernen (vegan) 11,90*

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

*Argentinisches Rumpsteak vom Black Angus  
mit Zitronen-Kräuterbutter, gebackenen Kartoffelecken  
mit Sour Cream 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 2016, kraftvoll und dicht mit  
intensiver Frucht, harmonischer Charakter*

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