



SONNTAG  
6. FEBRUAR

18:00 Uhr  
in Karsten's Esszimmer

## *Kraut & Rüben durcheinander*

## *Darf's ein Stück Strohschwein sein?*

Rotkraut-Maronenstrudel,  
Zimt-Gewürzsabayone, Topinambur

Rübensüppchen, Walnussbrot, feines Öl

Violetter Kartoffelstampf, Rahmsauerkraut,  
karamellierte Gelbe Beete, Kartoffelstroh,  
kross gebratener Schweinebauch

Rote-Beete-Waffel, Vanillecreme und  
Topinambur-Walnusseis

Allergien & Unverträglichkeiten? Sprechen Sie uns an!



## *Lecker ohne Fleisch!*

Rotkraut-Maronenstrudel,  
Zimt-Gewürzsabayone, Topinambur

Rübensüppchen, Walnussbrot, feines Öl

Violetter Kartoffelstampf, Rahmsauerkraut,  
karamellierte Gelbe Beete, Kartoffelstroh,  
Kräutersaitling

Rote-Beete-Waffel, Vanillecreme und  
Topinambur-Walnusseis



Menü € 42,-

Menü mit Weinbegleitung € 60,-

Bioland-Weine  
Weingut Galler / Kirchheim

Demeter-Weine  
Weingut Janson-Bernhard / Zellertal

ECOVIN-Weine  
Weingut Wick / Zellertal

