

Zwischen den Jahren im Hauber

Vorspeisen

<i>Hausgemachte Wildpastete</i> <i>Waldorfsalat und Sauce Cumberland</i>	8,70 €
<i>Rapunzelsalat vom Keltenhof Filderstadt</i> <i>gebratene Geflügelleber und geräucherte Gänsebrust</i> <i>Pinienkerne und Birne</i>	9,90 €
<i>Gutshof-Würzfleisch vom Freilandgeflügel</i> <i>Champignons mit würzigem Käse überbacken, Baguette</i>	8,50 €
<i>Carpaccio vom Norweger Lachs</i> <i>Wakamealgensalat, Sojasprossen und Sesam</i>	10,70 €

Suppen

<i>Cremsuppe vom Hokaidokürbis</i> <i>Kernöl</i>	6,70 €
<i>Suppentopf nach Großmutter's Art</i> <i>Tafelspitz, Suppennudeln, Eigelb</i> <i>Wurzelgemüse, Schnittlauch, Röstzwiebel</i>	6,50 €
<i>Mediterranes Fischsüppchen</i> <i>Garnele und Knoblauchdip</i>	7,50 €

Gerichte, welche mit (#) gekennzeichnet sind, bieten wir Ihnen auch als kleine Portion an. Bitte fragen Sie unsere freundlichen Servicemitarbeiter!

Zwischen den Jahren im Hauber

Hauptgang

<i>Filet vom Winterkabeljau „Skrei“</i>	18,80 €
<i>Paprikagrauben, gegrillter grüner Spargel und Rieflingsauce</i>	
<i>Ganze Regenbogenforelle</i>	17,50 €
<i>Petersilienkartoffeln, kleiner gemischter Blattsalat</i>	
<i>Kalbsleber „Berliner Art“ #</i>	16,50 €
<i>Kartoffelstampf, Apfel und Pfannenzwiebeln</i>	
<i>Rosa gebratener Rücken vom Rotwild #</i>	22,80 €
<i>Butternutkürbispüree, Schwarzwurzelgemüse und Kräutersaitlinge</i>	
<i>Kürbisrisotto mit gebratenen Austernsaitlingen #</i>	13,80 €
<i>Kirschtomaten, Ruccola</i>	
<i>Schnitzel vom Härtendorfer Bio-Strohschwein #</i>	15,50 €
<i>Bratkartoffeln und kleinem gemischtem Blattsalat</i>	
<i>Sauerbraten vom Rindertafelspitz in Rübensirup geschmort #</i>	17,50 €
<i>Apfel-Rotkohl und Kartoffelklößen</i>	

Dessert

<i>Weißer Zimt Creme Brûlée</i>	6,50 €
<i>Schokoladeneis</i>	
<i>Parfait vom Christstollen</i>	7,50 €
<i>Rumtopfkirschen</i>	
<i>Schokoladenravioli</i>	7,50 €
<i>Bratapfelragout und Apfelsorbet, Vanillesauce</i>	