

# DEZEMBER-MENÜ 1

30,00€ pro Person



QUARTIER

— RESTAURANT & BAR —

## VORSPEISE

**Bunter Zupfsalat mit Balsamico-Vinaigrette**  
dazu Speck und Croutons

## HAUPTSPEISEN (zur Vorauswahl)

### **'Gran Parino' Schweinefilet**

mit Pfefferrahm-Sauce, Rahmwirsing und Petersilien-Kartoffeln

oder

### **Auf der Haut gebratenes Rotbarschfilet**

mit Kräutersauce, Rahmwirsing und Petersilien-Kartoffeln

oder

### **Mit Fetakäse gratinierter und geschmorter Wirsing**

mit Kräutersauce, Rahmwirsing und Petersilien-Kartoffeln

## DESSERT

### **Hausgemachter Bratapfel**

mit winterlichen Gewürzen und Vanilleeis



# DEZEMBER-MENÜ 2

50,00€ pro Person



**QUARTIER**

— RESTAURANT & BAR —

## VORSPEISE

**Feldsalat mit geräucherter Entenbrust**  
und Balsamico-Vinaigrette

## HAUPTSPEISEN (zur Vorauswahl)

### **Kalbsentrecôte unter Olivenkruste**

mit Jus, Fenchel-Tomaten-Gemüse und Pommes Dauphine

oder

### **Schwertfisch unter Olivenkruste**

mit Beurre Blanc, Fenchel-Tomaten-Gemüse und Pommes Dauphine

oder

### **Mit Ziegenkäse gratiniertes Rotkrautsteak**

mit Rote Bete-Jus, Trüffel, Fenchelgemüse und Pommes Dauphine

## DESSERT

### **Zwetschgenmousse**

mit Walnuss-Parfait und Portwein-Pflaumen



# DEZEMBER-MENÜ 1

*vegan,  
25,00€ pro Person*



**QUARTIER**

— RESTAURANT & BAR —

## VORSPEISE

**Bunter Zupfsalat mit Räuchertof**  
und Balsamico-Dressing

## HAUPTSPEISE

**Geschmorter Wirsing mit karamellisierten Walnüssen,**  
Kräutersauce, Rahmwirsing und Petersilien-Kartoffeln

## DESSERT

**Hausgemachter Bratapfel**  
mit winterlichen Gewürzen und Aprikose-Sorbet



# DEZEMBER-MENÜ 2

*vegan,  
45,00€ pro Person*



**QUARTIER**

— RESTAURANT & BAR —

## VORSPEISE

**Feldsalat mit gebratenen Edelpilzen**  
und Balsamico-Vinaigrette

## HAUPTSPEISE

**Rotkrautsteak mit Rote-Bete-Jus,**  
Trüffel, Fenchelgemüse und Petersilien-Kartoffeln

## DESSERT

**Hausgemachter Bratapfel**  
mit winterlichen Gewürzen und Aprikosen-Sorbet



# Unser À la Carte im Dezember



## VORSPEISEN

Suppe des Tages / 6,50€

Suppe des Tages, vegan / 6,50

Bunter Zupfsalat mit Balsamico-Vinaigrette, Rohkost und Croutons

mit Speck / 12,50€

mit Räucherlachs / 13,50€

Bunter Zupfsalat mit Balsamico-Vinaigrette, Rohkost

und Räuchertofu, vegan / 13,50

Feldsalat mit Balsamico-Vinaigrette, Rohkost und Croutons

mit Edelpilzen von Mirko Kalkum aus SB, vegetarisch / 13,00€

mit geräucherter Entenbrust / 14,00€

mit Räucherlachs / 13,50€

Feldsalat mit Balsamico-Vinaigrette, Rohkost

und Edelpilzen von Mirko Kalkum aus SB, vegan / 13,00€



# Unser À la Carte im Dezember



## HAUPTSPEISEN

„Gran Parino“ Schweinefilet mit Pfefferrahm-Sauce,  
Rahmwirsing und Petersilien-Kartoffeln / 17,50€

Kalbsentrecôte unter Olivenkruste mit Jus,  
Fenchel-Tomaten-Gemüse und Pommes Dauphine / 29,50€

Auf der Haut gebratenes Rotbarschfilet mit Kräutersauce,  
Rahmwirsing und Petersilien-Kartoffeln / 16,50€

Schwertfisch unter Olivenkruste mit Beurre Blanc,  
Fenchel-Tomaten-Gemüse und Pommes Dauphine / 26,50€



# Unser À la Carte im Dezember



## HAUPTSPEISEN

Mit Fetakäse gratinierter und geschmorter Wirsing mit Kräutersauce,  
Rahmwirsing und Petersilien-Kartoffeln, vegetarisch / 14,50€

Mit Ziegenkäse gratiniertes Rotkrautsteak mit Rote Bete-Jus, Trüffel,  
Fenchelgemüse und Pommes Dauphine, vegetarisch / 21,50€

Geschmorter Wirsing mit karamellisierten Walnüssen, Kräutersauce,  
Rahmwirsing und Petersilienkartoffeln, vegan / 16,50€

Rotkrautsteak mit Rote-Bete-Jus, Trüffel,  
Fenchelgemüse und Petersilienkartoffeln, vegan / 19,50€



# Unser À la Carte im Dezember



## DESSERTS

Hausgemachter Bratapfel

mit winterlichen Gewürzen und Vanilleeis / 11,50€

Zwetschgenmousse

mit Walnuss-Parfait und Portwein-Pflaumen / 13,50€

Hausgemachter Bratapfel

mit winterlichen Gewürzen und Aprikosen-Sorbet / 11,50€