

# ODERBERGER IM WINTER

• • •

## VORSPEISEN

<b>Sellerie-Birnen-Salat</b> (vegan)	10
Feldsalatherzen / Walnussdressing	
<b>Duett vom Blumenkohl</b>	13
Mini-Blumenkohl / geräuchertes Blumenkohlpüree / Wildschinken / Brösel	
<b>Geräucherter Aal</b>	14
Rettichsalat / Saiblingskaviar	

## SUPPE

<b>Geflügelbrühe</b>	7
Steckrübe / hausgemachte Ravioli	

## HAUPTGERICHTE

<b>Schwarzfederhuhn</b>	24
Graupen / Schwarzwurzel-Karotten-Gemüse / getrüffelte Soße	
<b>Gebratener Wels</b>	24
Rahmwirsing / Semmelknödel	
<b>Geschmorte Ochsenbacke</b>	27
Wurzelgemüse / Selleriepüree	
<b>Schupfnudeln</b> (vegan)	19
Maronen-Topinambur-Gemüse / Ahornsirup	

**EIN TOPF FÜR ALLE** (ab 4 Pers.) p.P. 13

**Eintopf passend zur Jahreszeit** (serviert im Kupfertopf)  
dazu 6 Sorten frische Kräuter aus der Region & frisch gebackenes Brot

## DESSERTS

<b>Grißstrudel</b>	8
Mango-Chiliragout / Zitronensorbet	
<b>Kardamom Creme Brûlée</b> (vegan)	8
Orangen-Granatapfelkompott / Orangenküchlein	

**DEN WINTER ALS 3-GANG-MENÜ** 39  
mit Weinbegleitung / 3 mal 0,1l 50

Bei Wünschen oder Fragen zu Allergenen hilft Ihnen unser Team sehr gerne weiter