



Tageskarte – Advent 2011



Vorspeisen

Gratinierter Ziegenkäse auf Apfel-Kürbischutney
im Salatnest

€ 11.50

Carpaccio vom Rinderfilet mit Tellicherry-Pfeffercreme
und gebratenen Thai-Curry-Pfifferlingen

€ 16.50

Feinschmeckersalätchen mit glacierten Wachtelbrüstchen,
Gänseleber und Wachtelspiegelei

€ 18.50

Krehl's Gastronomie

Suppen

Klare Ochsenschwanzkraftbrühe mit altem Port und Chestergebäck

€ 8.50

Legiertes Edelfischsuppe mit gratinierten Knoblauchcroutons

€ 9.50

Fischfang

Saiblingsfilet und Scampi in Krustentiernage
auf sautierten Herbstpilzen und gebratenen Kirschtomaten

€ 21.50



Hauptgerichte

Gebackene Herbstpilze auf Äbler-Curry-Rahmlinsen

€ 18.50

Geschnetztes Rehnüßle in Morchelrahmsoße,
Gemüse garnitur und handgeschabten Spätzle

€ 23.50

Kalbsrücken unter der Kräuterkruste mit Morchelrahmsoße,
Gemüse garnitur und Kräuterflädle

€ 26.50

Kalbsrücken unter der Kräuterkruste mit Morchelrahmsoße,
Gemüse garnitur und Kräuterflädle

€ 26.50

Tranchen vom Alblammrücken auf Burgunderschalotten,
Bohnenpotpourri und gratin dauphinois

€ 28.50

Tranchen vom Rehrücken mit Gänseleber auf Herzkirschglace,
getrüffelter Rosenkohl und Reinettengratin

€ 33.50

Ab 2 Personen

Knuspriges Lammbügle - frisch aus dem Backofen - im eigenen Saft
geschmort mit Speckböhnchen und Röstkartoffeln

pro Person € 19.90

Chateaubriand oder Lammrückenfilet am Stück gebraten
unter der Kräuterkruste, Rosmarinjus, frischen Gemüse
der Jahreszeit und gratin dauphinois

pro Person € 28.50