



BEAVERS

RESTAURANT

SAISONGENUSS

MI-FR: 12.30-14.30 & 15.30-20.30 UHR
SAMSTAG, SONNTAG, FEIERTAGE: 12.30-20.30 UHR

VORSPEISE

Pastinaken-Süppchen

Birnen-Haselnuss-Confit |
Brotchip 9,80

Ofenkürbis

Radicchio Treviso | Ziegenkäse |
Honig | Nuss 14,80

Steinofen Stulle

Reh-Roastbeef | Artischocken Creme |
Sauce Cumberland 16,80

HAUPTSPEISE

Gebackene Süßkartoffel (vegan)

Babypinacat | Zucchini |
Champignon | Paprika |
Soja-Joghurt 18,80

Rustico Triangolo

Gefüllt mit Kalb | Coppa di Parma |
Limonen-Salbei-Butter 20,80

Ochsenbäckchen

Romanesco | Karotte |
Kartoffel-Paprika-Püree 22,80

Kabeljau-Filet

Orangen-Weißwein-Sauce |
Zweierlei Erbsencreme |
Pommes Duchesse 26,80

Rinderfilet von der Deutschen Färse

Serviettenknödel | Bohnen im
Speckmantel | Morchelrahmsauce 39,80

DESSERT

Apfelstrudel

Vanilleeis 9,80

Zimtparfait

Zwetschgenröster |
Dinkelcrunch 10,80

Alle Preise in EUR inkl. MwSt.

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir bei einem Beilagentausch einen Aufpreis von € 1,50 pro Gericht berechnen.

**GENUSS. LEIDENSCHAFT. REGIONALITÄT.
GUTEN APPETIT WÜNSCHT IHR BEAVERS
RESTAURANT TEAM.**