

# Empfehlungen aus der Passat-Kombüse



## Herbstlicher Pilz- und Wildgenuss

Hirschgulasch mit selbstgemachten Spätzle Apfel-Orangen-Rotkraut und Preiselbeeren	19,80
Hirschrückenfilet mit Edelpilzen an Rosmarin Semmelknödeln und feiner Rotweinjus	24,80
Semmelknödel mit Edelpilzen, Kräutern und Rahm	14,80

## Fischspezialitäten

Dorade Royal mit Rosmarin, Zitrone und Olivenöl vom Rost dazu Rosmarinkartoffeln und Kirschtomaten-Ragout <sup>12 15</sup>	19,80
Rotbarschfilet mit Fenchelgemüse auf Kartoffelschnee und Mandeln Das Fenchelgemüse ist mit Orange fein und Pernod kräftig abgeschmeckt	21,40
Lachsfilet vom Rost auf Rahm-Spitzkohlgemüsebeet mit Portwein-Pflaumen-Jus und gebutterten Salzkartoffeln	21,40
Rotbarschfilets mit Rosmarin auf Kürbisragout mit Pinienkernen Der Hokkaido wird mit Zwiebeln, Thymian, Knoblauch, Cherrytomaten und Gewürzen in Rotwein und Olivenöl gegart	21,60

## Desserts

Tiramisu im Glas	3,80
Pflaumenstreuselkuchen mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne	4,80

Alle Gerichte sind von der Passat-Crew selbstgemacht  
und erhältlich so lange der Vorrat reicht