

# WINTERLICHE KÜCHE IM BRAZIL

## SUPPE

### SUPPE VON GERÖSTETEN ESSKASTANIEN

mit Chili und Cachaca-Sahne

5,95

## SUPPE

### SUPPE VOM HOKKAIDO- KÜRBIS

mit gebratenen Garnelen

5,95

## SALAT

### FELDSALAT MIT KROSSEN SPECKWÜRFELN

karamellisierten Birnenspalten und  
Walnussdressing

7,95

## HAUPTGERICHTE

### KNUSPRIGE ENTENKEULE

mit Rotkohl und Klößen

15,95

### ENTENBRUST AUS DER HONIG-BEIZE

auf karamellisierten Äpfeln und Nüssen,  
Calvadosauce und Kartoffelkrusteln

18,95

### SÜDAMERIKANISCHES RINDER- FILETSTEAK AUF ROSMARINJUS

mit scharfen grünen Bohnen und Steak-House-Pommes frites

24,95

### GEBRATENES FILET VOM PAPAGEIENFISCH

auf Kirschtomaten-Spinat und schwarzem Reis

18,95

### “WEIHNACHTSGRILLTELLER BRAZIL” “PLACA DE CHURRASCO DE NATAL”

Begrilltes Lamm, Rinderhüfte und Schweinlende,  
dazu Steak-House-Pommes frites, Ofengemüse und Kräuterbutter

19,95



## DESSERT

### BRATAPFEL-PANNA COTTA

mit karamellisierten Walnüssen

5,95

Die Preise sind in Euro inklusive MwSt.  
und Bedienung.