

# NADA

## Restaurant Bar

### Heute

#### *Gänsezeit*

Gänserillette und gebratene Gänseleber mit Feldsalat und Walnuss-Kirschdressing	19,—
Knusprige Gänsebrust „Peking“ Style mit Chinakohlsalat und Kürbis-Apfel-Tarte	25,—
Gänsekeule mit Rotkohl, Kartoffelklößen, Bratapfel und glacierten Maronen	25,—

---

Gebratene Entenstopfleber mit Feigen und Belugalinsen	19,—
---	------

\*\*\*

Im Safransud pochirtes Seeteufelfilet mit Erbsen	24,—
--	------

\*\*\*

Gebratenes argentinisches „La Goumera“ Rinderfilet und geschmorte Ochsenbacke mit Schwarzwurzelgemüse und Kartoffelschaum	28,—
---	------

\*\*\*

NADAs Birne Helene mit Vanilleeis	8,—
-----------------------------------	-----

...als 4-Gang-Menü 58,—

### Weinempfehlung

Seghesio, Sonoma Country Kalifornien	0,1 l	0,75
2014 Sonoma Zinfandel	7,50	49,—