

Unsere Empfehlungen der Saison

Vorspeise

Cremesuppe vom Hokkaido-Kürbis (Vegan) 10,50

Hauptspeisen

Geschmorte Iberico-Bäckchen mit Steckrüben-Püree,

Rahmwirsing (Speck) Jus 31

½ Barbarie-Ente mit Kartoffelklößen, Rotkohl, Preiselbeeren-Birne

und Enten-Orangenjus 38,50

Wiener Schnitzel vom Kalbslachs,

Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Beilagen Salat 32,90

Ragout aus der Rehkeule, hausgemachte Spätzle und Rotkohl dazu

gefüllte halbe Birne 32

Tournedos vom Rinderfilet, Röstzwiebel-Stampf
und Ratatouille-Gemüse 36,50

gebratenes weißes Heilbutt-Filet mit sautiertem Fenchel,
Dillkartoffeln und Senf-Körner-Sauce 29

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Kürbisknödel mit gebratenem Hokkaido-Würfeln,
Kürbisragout Beilagen Salat 25

Handgemachte Panzerotti (Raviolo-Art) gefüllt mit Steinpilzen, sautierten
Kräuterseitlingen und Kirschtomaten in leichter Rahmsauce 24

Dessert:

Hausgebackener warmer Schokoladenkuchen
mit einer Kugel Vanilleeis 12,50