



## Vorspeisen

Herbstgemüse  
mit cremigem Frischkäse € 18.50

*zusätzlich mit:*

geräucherter Entenbrust € 23.50

Blattsalate  
in Senfdressing oder  
Himbeerdressing € 7.--

\* \* \*

## Suppen

Wirsingrahmsuppe  
mit Chorizo € 8.50

Consommé vom Weiderind  
mit Pistazienklößchen € 8.--

\* \* \*

## Warme Vorspeise

Gebratene Garnelen  
mit Dill-Limetten-Schmand  
und gebratenen Drillingen € 22.50

\* \* \*

## Hauptgerichte

Birnen-Kartoffel-Stock  
mit Romanesco und Blauschimmelsoße € 22.50

Seeteufel  
auf Rote-Beete-Spaghetti  
mit Balsamico-Thymianjus € 42.50

Kikok-Poulardenbrust  
mit Linsencurry und Kartoffelkrapfen € 29.--

Lammhüfte unter der Kräuterkruste  
mit Kürbisragout und Rahmpolenta € 30.50

Rinderfilet und Ochschwanzpraline  
mit Bohnen, Semmelterrinen und Pfeffersoße € 42.50

Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken  
mit Blattsalaten und Spätzle € 32.--

\* \* \*

Gerne weisen wir Sie darauf hin, dass wir für Allergiker eine Speisekarte mit Kennzeichnung der Allergene sowie den Zusatzstoffen bereithalten.

## Romantik-Menü

(bis 20.30 Uhr)

Herbstgemüse  
mit cremigem Frischkäse

Wirsingrahmsuppe

Rinderfilet und Ochschwanzpraline  
mit Bohnen, Semmelterrinen  
und Pfeffersoße

Birne-Apfel-Vanille

€ 76.50

\* \* \*

## Desserts

Fruchtsorbet  
mit hauseigenem Secco  
aufgegossen € 11.--

Birne-Apfel-Vanille € 14.00

- Kleiner Abschluss -  
Espresso mit Vanilleeis € 5.50

\* \* \*

Französischer Rohmilchkäse  
mit Feigensenf € 16.--