



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 Ochsenchwanzpraline
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.--