

Vorspeisen

- Räucherforellen-Türmchen mit Meerrettich und Apfel
auf Rote Beete-Carpaccio (B,D,E,G,I,K,L,M,1,2) € 8,90
- Herbst-Versucherle „Kürbis“ – 4 kleine Köstlichkeiten
| auch vegetarisch möglich | (A,B,C,D,E,F,G,H,I,J,K,L,M,1,4,5,10) € 10,50

Suppen

- Rotkraut-Birnensüppchen mit geräucherter Entenbrust
(D,E,G,H,I,1,4,5,10) € 5,50
- Tafelspitzsud vom Weiderind mit Flädlestrudel und Lauch
(A,D,E,G,I) € 5,50

Hauptgänge

- Tagliatelle mit geschmortem Kürbis, leicht geschmolzenem
Mozzarella und Kürbiskern-Pesto (A,D,E,G,I,1) € 14,00
- Gebratenes Zanderfilet auf Blattspinat
mit Grillpaprika und Ratatouille-Ravioli (A,B,C,D,E,F,G,I) € 18,90
- Geschmorte Kalbsbäckchen in Burgunder-Gemüsejus
mit bunten Möhren und Kartoffelstampf (A,C,D,E,G,I,1) € 19,00
- Perlhuhnbrust im Speckmantel mit Walnüssen,
Rosenkohl und Kastanien-Grießnocken (A,D,E,G,I,H,K,L,1,4,5,10) € 20,50
- Medaillons vom Damhirsch auf Steinpilzsoße
mit Rotkraut und Weckenknödel (A,D,E,G,I) € 24,50

Desserts

- Gebrannte Vanillecreme mit Zwetschgensorbet
und Karamellsoße (A,D,H,I,K) € 6,90
- Warme Apfelschnitte mit Ingwereis,
Zimt und Cranberries (A,D,H,I,K) € 7,20