

Vorspeisen

- Rote Beete-Carpaccio mit Feigensenf-Marinade,
Ziegenkäse, Rosmarin und Honig (D,E,G,H,K,L) € 9,50
- “KÜRBIS TRIO“ Feldsalat mit Kernöldressing,
Kürbis-Bruschetta und Süsschen (D,E,G,I,K,L,1) € 10,50

Suppen

- Karotten-Maronensüppchen mit getrockneten Aprikosen
(D,E,G,H,I) € 5,80
- Lauchcremesüppchen mit Matcha-Tee und Lachsklößchen
(A,D,E,G,I,1,6) € 5,90

Hauptgänge

- Tagliatelle mit geschmortem Kürbis, leicht geschmolzenem
Mozzarella und Kürbiskern-Pesto (A,D,E,G,I,1) € 14,50
Auf Wunsch mit 5 Stück gebratenen Garnelen (C) € + 5,50
- Gebratene Filets vom Loup de Mer auf Blattspinat
mit Grillpaprika und Ratatouille-Ravioli (A,B,C,D,E,F,G,I) € 19,50
- Perlhuhnbrust im Speckmantel mit Walnüssen,
Wirsing und Kastanien-Grießnocken (A,D,E,G,I,H,K,L,1,4,5,10) € 21,50
- Geschmorte Kalbsbäckchen in Burgunder-Gemüsejus
mit bunten Möhren und Kartoffelstampf (A,C,D,E,G,I,1) € 22,50
- Rostbraten vom Weiderind mit Zwiebel-Butterkruste,
Thymianjus und kleinen gebratenen Kartoffelchen (A,D,E,G,I) € 23,00

Desserts

- Himbeersorbet mit Coulis, Joghurt
und Gianduja-Nougatschaum im Glas (A,D,H,I,K) € 7,20
- Gebackenes Quark-Strudelkörnchen
mit Apfel-Pflaumen-Zimt-Kompott (A,D,H,I,K) € 7,50