

# Herbst Menü

Marinierte Feigen / Portwein / Balsamico  
karamellisierter Ziegenkäse / Grissini

\* \* \* \* \*

Rehmedaillons / frische Pfifferlinge  
Kartoffelpüree / Gemüse / Holundersauce

\* \* \* \* \*

Dreierlei vom Apfel  
Sorbet / Ragout / Brand

Menü komplett: 46  
Nur Hauptgang: 29

## Dessert:

Rotweinzwetschgen / Vanilleeis  
Mandelkrokant  
7,8

„Espresso Küsschen“  
Doppelter Espresso / Vanilleeis  
Eierlikör / Sahne  
6,8

Crème Brûlée mit Beeren Sorbet  
8

Unsere hausgemachten Saucen werden mit Wein hergestellt und enthalten Sulfide  
Verehrte Gäste, sind sie von Allergien betroffen geben sie uns bitte Bescheid.

## Suppen / Vorspeisen:

Cremesuppe vom Hokkaido Kürbis mit Kernöl 7,8  
oder mit Garnelen 9,8

Rinderkraftbrühe mit Fadennudeln  
6,5

Bunter Salatteller / Rohkost / Blattsalat 1) 3)  
6

Vitello Tonnato vom Kalbstafelspitz  
Thunfisch – Creme / Kapern  
15,9

## Hauptgerichte:

Feinschmeckersalat 1) 3)  
Blatt und Rohkostsalate / Melone / Parma Schinken  
gebratenes Zanderfilet  
22

Isländischer Seesaibling  
Erbsen Creme / Dill Sauce / Schwenkkartoffeln  
28

Cordon bleu vom Kalbsrücken  
(Schinken und Käse gefüllt)  
Pommes frites  
24

Rehragout aus heimischer Jagd  
Knöpfe / Preiselbeeren  
22,5

Risotto mit frischen Steinpilzen / Portwein- Zwiebeln / Ziegenfrischkäse **V**  
19,9

Rumpsteak vom Angus –Rind  
Cognac Pfeffer Sauce / Pommes frites  
26,8