

1.

*Kartoffelsuppe
mit gebratener Blutwurst
9,50*

*Bunter Garten-Salat
mit Kräuter-Vinaigrette
und Topinambur-Chips
10,50*

*

*Roastbeef im Ganzen rosa gebraten
mit Burgunder-Sauce, Ratatouille
und gebackenen Kartoffelplätzchen
29,50*

*

*Crème Brulée
mit Maracuja-Mango-Kompott
9,50*

2.

*Büffel-Mozzarella auf Rote Beete Carpaccio
mit gerösteten Walnüssen
und eingelegten roten Zwiebeln*
14,90

*

*Knusprig gebratene Barbarie-Entenkeule
mit frischem Rotkohl, gebratenen Quittenspalten
und gebratenen Semmelknödel-Scheiben*
29,00

*

*Paranuss-Brownie
mit hausgemachtem Rotwein-Eis
und Zwetschgen-Kompott*
9,50

Fisch

*Fischragout mit Rotbarsch, Lachs,
Garnelen, Gemüse
und Bouillabaisse-Fond auf Reis*
29,00

3.

*Herbstsalat mit eingelegtem Kürbis,
gerösteten Backpflaumen, Baconstreifen
und gerösteten Kürbiskernen*
13,00

*

*Schnitzel mit würziger,
selbstgemachter Kräuterpanade
Speck-Rosenkohl und Bratkartoffeln*
29,50

*

*Parfait von hausgemachtem Walnuß-Krokant
auf Schokoladen-Ganache*
9,50

Vegetarisch

*Mezzalune mit Ricotta-Waldpilz-Füllung
gebratene Stein-Champignons, Burratta
und getrüffeltem Peccorino*
19,50