

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 Brûlée
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, Buratta
und geträufeltem Peccorino

19,50