

VORSPEISEN

Kürbisschaumsuppe I vegan Ingwer Kernöl	9
Vitello Tonnato vom rosa Kalbstafelspitz frittierte Kaper Thunfisch Creme Zwiebeln	18
Gebratener Pulpo Avocado Radicchio Tomate	19
Garnelenpfanne Röstbrot Chili Knoblauch Tomaten	18

VEGETARISCH & VEGAN

Gebackene Aubergine Tahini Orange Zitronenöl Koriander Wildkräuter Bouquet	15
Bunte Beete Hafercrunch Rucola Feta Olivenerde	14
Burrata Balsamico-Gemüse bunte Tomaten Basilikum	16
Dreierlei Kürbis Butternut Hokkaido Pürrée Limettenschmand	14

HAUPTGERICHTE

Wiener Schnitzel vom Kalb Pommes Wiener Garnitur Preiselbeeren Salat	29
Steak Tatar aus der Hüfte Hippe Pastinake Wachtelei Kaper Estragon	29
Caesar Salad Romanasalat Croûtons Parmesanobel hausgetrocknete Kirschtomaten Maishähnchenbrust	25
Entrécote vom Feersichen Rind mit klassischem Fettauge 260gr Kürbispüree geröstetes Wurzelgemüse Café de Paris Butter	36
Rinderfilet Chorizo Rucola Kapern-Butter bunte Tomaten getrüffeltes Kartoffelpüree	39
Ravioli Kürbis Spinat Salbei Grana Padano Rinderfiletstreifen	29
Gebratener Zander Graupen-Risotto Zuckererbsen gegrillte Paprika Safranschaum	27
Helle Kalbsbolognese Castellane Grana Padano Estragon	24
Zarzuela spanischer Fischeintopf Fenchel Edelfische Meeresfrüchte Röstbrot Aioli	24
Kurz gebratener Schwertfisch Grillgemüse Drillinge Chimichurry	33
Hirschgulasch Serviettenknödel Rotkohl	25
Spaghetti Vongole Muscheln Chili Knoblauch Petersilie Safran	26

HAUPTGERICHTE VEGETARISCH & VEGAN

Gemischter Blattsalat	18
Kürbis Feta Mango-Papaya Chutney Ofengemüse	
Wintersalat vegan	17
Radicchio Chicoree Endivie Rotkohl Hafer Kürbis	
Gebratener Blumenkohl & Falafel vegan	18
Rote Beete Hummus Pistou Koriander	
Karottenknöpfe	16
Orange Feta Kräuteröl Radicchio	
Ravioli	18
Kürbis Spinat Salbei Grana Padano	
Fregola Pastarisotto	24
getrocknete Tomate Aprikose Zwiebelmarmelade Basilikum Physalis Grana Padano	

DESSERTS

Crème Brulée	10
Waldbeeren	
Frische belgische Waffeln	
mit Eis und Sahne	9
und Kirschen	11
Affogato	9
Vanilleeis Karamellsahne Brownie Espresso	