

VORSPEISEN

Kürbis-Ingwer Suppe

Kürbisöl | Kürbiskerne | Croûtons

Gebrannter Rosenkohl | *vegan*

Bunte Bete | Gochujang | Quinoa | Yuzo Mayo

Garnelen

Röstbrot | Chili | Knoblauch | Tomate

Vitello Tonnato

Rosa Kalbstafelspitz | Kapern | Thunfischcreme | gepickelte rote Zwiebeln

Stracciatella di Bufalo

Portwein-Feige | Rucola | Basilikum

Ceviche vom Schwertfisch

Mango | Chili | Avocado | Koriander

HAUPTGERICHTE

Caesar Salad

Romanasalat | Croûtons | Parmesanhobel | hausgetrocknete Kirschtomaten | Surf & Turf | Rinderfiletstreifen | Garnelen

Lammkarree

Zweierlei vom Kürbis | Waldpilze | Kartoffelgratin | Lakritzjus

Steinpilzravioli mit Rinderfiletspitzen

Spinat | Grana Padano | Tomate

Risotto Nero

gegrillte Garnelen | Schwertfisch | Krustentier Schaum | Grana Padano

Königsberger Klopse

buntes Gemüse | rote Bete-Kartoffelstampf | Kapern

Flanksteak

Kürbis | Wurzelgemüse | Kartoffelgratin | Jus

Doradenfilets

Fregola | Kürbis | getrocknete Tomate | wilder Brokkoli | Weißweinschaum

Saltimbocca vom Kabeljau

Schinken | Salbei | gegrillter Fenchel | Kerbelstampf | Orangensauce

Iberico Kotelett

Chorizo Risotto | wilder Brokkoli

Wiener Schnitzel

Pommes | Salat | Sardelle | Kaper

Schillings

12

17

16

19

16

21

29

36

32

29

26

34

29

32

39

29

HAUPTGERICHTE VEGETARISCH & VEGAN

Steinpilzravioli

Spinat | Tomate | Grana Padano

Hofgärtchen | *vegan*

Linsen | Kürbis | Möhren | Cranberry | Bunte Bete | Wildkräuter | Zitrusjoghurt

Tagliarine mit Kürbisragout

Feta | Olivenerde | Kürbiskernöl | Kürbiskerne

Caesar Salad

Croûtons | Parmesanhobel | hausgetrocknete Kirschtomaten | Kürbis | Wurzelgemüse

DESSERTS

lauwarmer Schokokuchen

Vanilleeis

Affogato

Vanilleeis | Karamellsahne | Brownie | Espresso

Sanddorn Mousse

Nussschnitte

Pistazieneis

20

19

22

18

11

9

11

12

FRAGT NACH UNSEREM
HERBST WINTER MENU

3 Gänge
Weinbegleitung
79,- p.P.