

Empfehlung des Küchenchefs

Suppe

Kürbissuppe mit karamellisierten Kürbiskernen und Steirischem Öl € 6,80

Vorspeise

*Gebackenes Duett vom Zwiebel-Speck-Kuchen und Quiche Loreen
auf Feldsalat im Balsamicodressing* € 14,80

*Bunte Blattsalate der Saison
getoppt mit Pinienkernen, Croutons und gebratenen Steinpilzen dazu Steinofenbaguette* € 15,80

Hauptgerichte

*Kalbsleber „Berliner Art“ an Natursauce
dazu Speckbohngemüse und cremiges Kartoffelpüree* € 18,50

*Rehschnitzel aus der Klosterforst im Kürbiskernmantel
dazu sautierte Pfifferlinge und gebackene Herzogienkartoffeln* € 22,80

*Gegrillte Doraden Filets an Pernodsauce
auf cremiges Kräuterrisotto* € 21,80

Für unsere Vegetarier:

*Zweierlei Teigtaschen in Salzeibutter gebraten
Mit Roter Beete und Ziegenkäse gefüllt, getoppt mit Lauchzwiebeln, eingelegten Tomaten
, gehobeltem Parmesan und gebackenem Rucola* € 17,80

Desserts

*Gefüllter Windbeutel
mit Kirschragout, Brombeeren Eis und Schlagsahne gefüllt* € 7,80

Hausgemachten Zwetschken Ragout Lauwarm serviert mit Bourbon-Vanillen Eis € 5,50

Hausgemachtes Tiramisu im Glas serviert mit frischen Beeren und frischer Minze € 5,80

*Falls Allergien oder Unverträglichkeiten bestehen, wenden sie sich bitte an unserer Servicepersonal, sie händigen gerne unseren
Allergien Ordner aus und beraten Sie.*