

Empfehlung des Küchenchefs

Suppe

- Kürbissuppe mit karamellisierten Kürbiskernen und aromatischen Kürbiskernöl* € 6,90
Maronencremesuppe mit gebratenen Nüssen € 6,90

Vorspeise

- Frische Steinpilze in Kräuterbutter gebraten*
auf knackigem Feldsalat, getoppt mit Pinienkernen und frischem Steinofenbaguette € 14,80
Carpaccio von der hausgeräucherten Entenbrust
an Rote Beete - Rucola - Salat mit Orangenfilets und frischem Steinofenbaguette € 15,80
Cremiger Obatzter reichlich ausgarniert mit Hausbrot € 8,90

Besondere Empfehlung des Küchenchefs

- Zarter Schmorbraten vom Damhirsch an Feigensauce*
dazu glasiertes Rosenkohl Gemüse und Rote Beete Risotto € 24,90
Rosa gegrillte Lende vom Damhirsch an Rotweinsauce
dazu glasierte Feigen, Rote Beete - Safran - Risotto und Mandellbroccoli € 26,90
Gegrilltes Lachssteak an Prosecco Schaum
mit Mandellbroccoli und cremigen Safranrisotto € 25,80

Für unsere Vegetarier:

- Frische Steinpilze in Rahmsauce*
dazu hausgemachte Semmelknödel € 18,80
Handgemachte Teigtaschen mit Ziegenkäse und Ricotta gefüllt
an leichter Trüffel Soße, getoppt mit Datteltomaten und Lauchzwiebeln € 18,50

Desserts

- Heidelbeere Traum*
Je zwei Kugeln Heidelbeere Buttermilch und Brombeere Eis mit frischen Früchten € 7,90
Schoko Kuss
Drei Kugeln Schokoladeneis mit Schlagsahne und Schokosauce € 7,90
Hausgemachter Kürbiskuchen
Lauwarm serviert, dazu Schlagsahne und a Kugel Eis von der Chocolate Chips € 8,80

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