

Vorspeisen

Borschtsch von der Ente	€ 7,50
Kürbiscremesuppe vom Hokkaido	€ 7,00
Kleiner Blattsalat mit Balsamico, Nüssen, Sprossen und Vinaigrette	€ 7,00
Römersalat mit Ceasardressing und Parmesancrostini	€ 9,50
dazu Supreme vom Schwarzfederhuhn mit Zitronenpfeffer	€ 13,50
Carpaccio vom Frisch Ochs mit Tomatenaoli, Pinienkernen und frischem Parmesan	€ 12,50
Gebratene Jakobsmuscheln auf geschmorten Herbstsalaten mit Walnüssen	€ 12,50
Kürbisküchlein im Kartoffelbaumkuchenmantel und gebratene Kräutersaitlinge	€ 11,50

Hauptgang

- Sauerbraten vom Wildschwein € 23,50
mit Speckserviettenknödel
und gebratenen Pastinaken
- Knurrhahnfilet € 23,50
auf karamellisierten Butternutkürbis,
dazu Kürbisrisotto
- Skreifilet € 23,50
auf Schwarzwurzeln a la Creme
und Kartoffel-Steckrüben-Stampf
- Hausgemachte Ochsenschwanz-Panzerotti € 15,50
auf gestovtem Spitzkohl

Dessert

Tiramisu mit Zimtpflaumen	€ 7,50
Kürbiskerngrießflammerie mit eingelegten Aprikosen	€ 7,50
Geeiste Crème brûlée mit warmen Rumtopf Früchten	€ 8,00
Soufflee vom Rohmilchkäse mit Pumpernickel, Feigensenf und schwarze Walnüsse (Zubereitungszeit ca. 20 Minuten)	€ 10,50

Stellen Sie sich aus unserer à la carte Karte
gerne Ihr eigenes Menü zusammen.

3 Gang (Vorspeise, Hauptgang, Dessert)	€ 34,50
4 Gang (Suppe, Vorspeise, Hauptgang, Dessert)	€ 38,50

(Mit Gans im Hauptgang Aufpreis von 5,00 €)

Bei Vegetarischen oder Veganen Wünschen
berät Sie gerne unser Küchenteam.