



S P E I S E N

VORSPEISEN

CIABATTA FÜR 2

Oliven | hausgemachte Aioli

8,50 €

MARINIERTE ROTE BETE

Feldsalat | Ricotta | Haselnüsse

13,00 €

WILDKRÄUTERSALAT

Tomatenvinaigrette | Garnelen | Aioli

15,00 €

KÜRBIS-SUPPE

Trauben-Confit | geröstete Kürbiskerne

10,00 €

SALATE UND KLEINE GERICHTE

BUNTE BLATTSALATE

Birnen-Haselnuss-Vinaigrette | Parmaschinken | Gorgonzola

18,00 €

GROSSER GEMISCHTER SALAT

Rinderhüftsteak | gegrillte Pilze

19,00 €

UDON-KOKOS-BOWL (VEGAN)

Pak Choi | Pilze | Brokkoli | gerösteter Tofu

17,00 €

PASTA AGLIO E OLIO

Knoblauch | Chili | Garnelen

19,00 €



S P E I S E N

HAUPTGERICHTE

ZANDERFILET

Salbei-Butter | Kürbis-Spinat-Risotto | gegrillter Brokkoli 29,00 €

DUROC-STEAK

Kürbis-Lauch-Gemüse | Senf-Kaviar | Petersilien-Püree 28,00 €

BLACK ANGUS RUMPSTEAK

Bacon-Butter | grüne Bohnen | Hasselback-Kartoffeln 35,00 €

KALBSLEBER

Balsamico-Zwiebeln | Weintrauben | Pastinaken-Püree 26,00 €

ROSA GEBRATENE ENTENBRUST

Portwein-Pflaumen | römische Nocken | Salat 28,00 €

HERBST-BOWL (VEGAN)

Couscous | Hummus | Spinat | Rote Bete | Kürbis | Süßkartoffel 21,00 €

Mit Garam Masala-Hähnchen 26,00 €

DESSERT

KARAMELLISIERTE GRIESS-SCHNITTE

Eierlikör-Espuma | Mascarpone-Tonkabohnen-Eis 10,00 €

MOUSSE AU CHOCOLAT

Birnen-Sorbet | Amarettini 10,00 €