

Suppen

Kürbissuppe mit Ingwer, Chili und Creme fraiche	€ 5,80	Rinderbouillon mit Kräuterpfannkuchenstreifen	€ 5,80
---	--------	---	--------

Aus der Vorspeisenküche

Rindercarpaccio mit Parmesan und Salatbouquet	€ 12,50	Hausgebeizter Lachs mit kleinem Salatstrauß und Kartoffelrösti	€ 9,50
Hausgemachte Gnocchi mit Pesto und Parmesanhobel	€ 8,90	Gemischter Vorspeisensalat frischer Salat vom Markt mit Hausdressing	€ 5,80

Nicht Fisch, nicht Fleisch

Tagliatellennudeln in Kürbisrahm mit gebröseltem Schafskäse und gerösteten Kürbiskernen	€ 14,80	Hausgemachte Gnocchi mit Pesto und geriebenen Parmeggiano Reggiano	€ 14,80
---	---------	--	---------

Stall & Wald

1/2 knusprige Bauernente mit Portweinjus, dazu reichen wir Kartoffelknödel und Apfelrotkohl	€ 22,80	Schweinefilet im Speckmantel serviert an Karotten-Wirsinggemüse und Röstkartoffeln	€ 19,80
Ragout vom Rehwild in Portweinsauce, dazu Butterspätzle und Preiselbeerbirne	€ 19,80	Rumpsteak vom Black Angus Rind (ca. 250g mit Fettrand), Kräuterbutter, Bratkartoffeln und kleinem Salat	€ 25,80

Flüsse & Meere

Lachsforellenfilet an der Haut gebraten an Karotten-Wirsinggemüse	€ 18,90	Schollenfilet in Eihülle gebraten, mit Kürbis-Kartoffelstampf und Limetten-Joghurt-Dip	€ 19,80
---	---------	--	---------

Bunte Salatauswahl mit gebratenen Fischfilet aus dem Tagesangebot, Kürbiskernen und Crôutons € 17,80

Und danach...

Mousse von der braunen Schokolade mit karamellisierter Birne und Walnüssen	€ 7,50	Rote Grütze mit Waldbeeren-Joghurt Eiscreme	€ 6,80
--	--------	---	--------

Kleine Käsereise- Europa/ kreuz & quer € 7,50