

HERBSTKÜCHE MIT CHARAKTER

VORSPEISE STARTER

Kürbissuppe mit Kokosmilch und gerösteten Kürbiskernen

Pumpkin soup with coconut milk and roasted pumpkin seeds

8,00 €

Rote-Beete-Carpaccio mit karamellisierten Birnen und Fetawürfeln

Beetroot carpaccio with caramelized pears and feta cubes

12,50€



HAUPTGANG MAIN DISH

Wirsing-Wild-Roulade mit Kartoffeln und Meerrettichsauce

Savoy cabbage-game roulade with potatoes and horseradish sauce

19,00€

Auf der Haut gebratener Zander auf Erbsenpüree mit Trüffelmayonnaise

Pan-fried zander on pea purée with truffle mayonnaise

25,50€

Kürbis-Burger mit Feige und Ziegenkäse als Beilage ein kleiner Feldsalat mit Walnüssen

Pumpkin burger with fig and goat cheese
served with a small lamb's lettuce salad with walnuts

19,50€

Ackersalat mit Kürbiskerndressing Birnenspalten, Rote Beete und Ziegenkäse

Field salad with pumpkin seed dressing, pear slices, beetroot, and goat cheese

13,50€



DESSERT

Birnenkompott mit Vanillesauce

Pear compote with vanilla sauce

7,00 €

Änderung vorbehalten. Preise inkl. MwSt.
Die Zusatzstoffe und Allergene können Sie
jederzeit beim Servicepersonal erfragen.

Subject to change. Price incl. VAT
Our staff is pleased to inform you about allergens and additives.