

Unsere Herbstkarte

Birnen-Pastinaken-Cremesuppe

mit Croûtons / Schnittlauch-Öl

5,20⁸

Cremige Fregola-Sarda (Sardische Pastasorte aus Hartweizengrieß)

Muskat-Trauben / Steinpilze / Rucola / Parmesan

als Vorspeise 9,50^{3,8}

als Hauptgang 14,50^{3,8}

Kross gebratenes Zanderfilet

Weißweinrisotto / gebratene Pfifferlinge / Lauchgemüse in Rahm

19,50⁸

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust

Orangen-Fichten-Jus / Maispüree / gegrillter Mais / Feigen / Schupfnudeln

23,50⁶

2 rosa gebratene Lammfilets vom Grill (aus der Region)



Tzatziki-Jus / gefüllte Aubergine / Tomaten / Kartoffelgratin

30,-^{6,8,11,12}

Rinderfiletsteak vom Angus Rind

Vadouvan Aromen / Linsen-Gemüse / geschmorte Pastinaken / Speck / gebackene Gnocchi

28,50^{7,8}

 Obst und Gemüse nur in der Saison aus BW 

Alle Preise verstehen sich in EUR inklusive gesetzlicher MwSt.

Bei manchen Speisen sind auch kleine Portionen bei einem Preisnachlass von EUR 2,00 möglich.

Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter.