



Herbstmenü

Wahlweise als 3 oder 4 Gang Menü

Kürbiscarpaccio mit einem Limetten-Dressing & Nüssen (Vegetarisch)

Pumpkin Carpaccio with a lime dressing & nuts

★ ★ ★

Apfel-Meerrettich-Suppe^{2,4,8} (Vegetarisch)

Apple horseradish soup

★ ★ ★

Sorbet⁸

★ ★ ★

Bitte wählen Sie:

Wolfsbarschfilet in Pergament auf frischem Gemüse mit Rahmnudeln^{2,4,8}

Sea bass fillet in parchment on fresh vegetables served with noodles in cream

oder

Ragout vom Hokkaido Kürbis an Schweinelendchen mit Röstinchen^{2,4,8}

Ragout of Hokkaido pumpkin with pork served with hash browns

oder

Kürbistravioli an Kürbiscreme mit einem kleinen Salat^{1,2,4,8} (Vegetarisch)

Pumpkin ravioli with pumpkin cream served with a small salad

★ ★ ★

Zimt-Pflaumen im Glas mit Vanillejoghurt & Sahne^{1,4,8}

Cinnamon plums in glass with vanilla yogurt & cream

3 Gang mit Suppe 25,50 € (Vegetarisch 21,50 €)

3 Gang mit Vorspeise 29,50 € (Vegetarisch 25,50 €)

4 Gang 32,50 € (Vegetarisch 28,50 €)

5 Gang mit Sorbet 35,50 € (Vegetarisch 31,50 €)



Suppen

Soups

Apfel-Meerrettich-Suppe ^{2,4,8} (Vegetarisch)

Apple horseradish soup

5,40 €

Rinderkraftbrühe mit Einlage ^{4,8}

Beef broth with insert

5,20 €

Kürbiscrème mit einer Sahnehaube und Kürbiskernöl ^{1,4,8}

Pumpkin cream with a cream hood and pumpkin seed oil

5,60 €

Vorspeisen

Appetizers

St. Maure Ziegenkäse im Zucchini-mantel mit Olivenhonig,

Ruccola und confierten Tomaten ^{2,3,4,8,9}

*St. Maure goat's cheese in zucchini coat with olives-honey,
rocket salad and confit tomatoes*

9,20 €

BBQ lackierter Fjordlachs mit Schmand-Gurken und bunten Chips ⁸

BBQ painted fjord salmon with sour cucumbers and colorful chips

8,90 €

Kürbisbruschetta mit Grana Padana gratiniert und Salatbouquet ^{4,8}

Pumpkin bruschetta on salad bouquet gratinated with Grana Padana

8,40 €

Kürbiscarpaccio mit einem Limetten-Dressing & Nüssen (Vegetarisch)

Pumpkin Carpaccio with lime dressing & nuts

8,80 €



Salate

salads

Bunter Gartensalat mit verschiedenen Dressings & ofenfrisches Baguette ⁸ (Vegetarisch)

Colorful garden salad with various dressings & fresh baguette

5,20 €

*Großer Salat mit Tranchen von der Hähnchenbrust,
verschiedene Dressings & ofenfrisches Baguette* ⁸

Large salad with tranches from the chicken breast, various dressings & fresh baguette

14,80 €

Herbstlicher Salat mit gebratenem Kürbis, Blauschimmelkäse & Wallnüssen ^{4,8}

Autumnal salad with fried pumpkin, blue cheese & walnuts

16,60

Kleinigkeiten

little things

Zucchiniplätzchen mit Parmaschinken & Kräuterschmand ^{4,5,8}

Yellow courgette biscuits with Parma ham & herb

12,80 €

3 Gamba an Feldsalat mit Speckdressing & ofenfrisches Baguette ⁸

3 Gambas with field salad with bacon dressing & fresh baguette

16,60 €

Kürbistravioli an Kürbiscrème mit einem kleinen Salat ^{1,2,4,8} (Vegetarisch)

Pumpkin ravioli with pumpkin cream served with a small salad

14,40 €

Fisch

Fish

Wolfsbarschfilet in Pergament auf frischem Gemüse mit Rahmnudeln ^{2,4,8}

Sea bass fillet in parchment on fresh vegetables served with noodles in cream

19,90 €

Zanderfilet auf Kürbissauerkraut & frittierten Kartoffeln ⁸

Pikeperch on pumpkin risotto & fried potatoes

17,90 €

Steak vom Fjordlachs mit Kräuterbutter, Grilltomate und grünen Nudeln ^{1,2,8}

Steak from the fjord salmon with herb butter, grill tomatoes and green noodles

18,90 €



Hauptgerichte

Main dishes

Currygemüse mit Seitlinge an Risotto Timbale ^{1,4,8} (Vegetarisch)

Curry vegetables and mushrooms served with Risotto Timbale

15,80 €

Wrap gefüllt mit Grillgemüse auf lauwarmen Tomatensugo ^{1,4,8} (Vegetarisch)

Wheat tortilla stuffed with grilled vegetables on lukewarm tomato sauce

12,90 €

Kürbisrisotto mit 3 Gamba ⁸

Pumpkin risotto with 3 Gamba

18,20 €

Natur gebratene Hähnchenbrust auf Rahmseitlinge mit Risotto ^{2,8}

Natural fried chicken breast on creamy mushrooms served with risotto

17,90 €

*Rosa gebratene Barbarie- Ente an einer Orangensauce
mit Broccoliroschen & Herzoginkartoffeln* ^{4,8}

*Pink roasted barbaria duck on an orange sauce
with broccoli & dutch potatoes*

23,90 €

*Schnitzel vom Schweinerücken
mit Kräuterbutter gratiniert dazu Pommes Frites* ⁸

*Schnitzel of the pork
with herb butter gratinated with French fries*

14,90 €

Ragout vom Hokkaido-Kürbis an Schweinelendchen mit Röstinchen ^{2,4,8}

Ragout of Hokkaido pumpkin with pork served with hash browns

18,40 €

Rumpsteak "Surf & Turf" mit überbackenen Schmandkartoffeln ^{1,8}

Rumpsteak "Surf & Turf" with baked potatoes

26,60 €

Filetsteak auf Kürbisgemüse mit Blauschimmelkäse gratiniert & Bratkartoffeln ^{1,4,8}

Filetsteak on pumpkin vegetables with grilled blue cheese & baked potatoes

28,20 €

Lammrücken an Thymianjus auf Beluga-Linsen & Röstkartoffeln ⁴

Lamb back to thymianjus on beluga lentils & roasted potatoes

28,80 €



Dessert

Dessert

Timbale-Kugel vom Vanilleeis in Schoko-Erdnuss-Mantel mit Karamellsauce & Sahne ^{1,4,8}

Timbale ball of vanilla ice cream in chocolate peanut coat with caramel sauce & cream

5,80 €

Zimt-Pflaumen im Glas mit Vanillejoghurt & Sahne ^{1,4,8}

Cinnamon plums in glass with vanilla yogurt & cream

5,20 €

Schokoladensoufflé & Sahne ^{1,6,8}

Chocolate soufflé with pistachios & cream

5,50 €

Weißer Zabaione Trüffel auf Pflaumengelee & Sahne ^{1,2,8}

White Zabaione truffles on plum jelly & cream

6,60 €

Kürbis-Orangenkompott mit Vanilleeis & Sahne ⁸

Pumpkin orange jelly with vanilla ice cream & cream

5,30 €

Und dazu reichen wir Ihnen gern eine Kaffeespezialität oder einen Digestiv