

Unser Herbstmenü

-VORSPEISEN-

HOKKAIDO KÜRBISUPPE

7,9

cremige Kürbissuppe mit Kokosmilch verfeinert und einer angenehmen Ingwernote – dazu servieren wir frisches Baguette.

KÜRBIS-RÖSTI MIT RÄUCHERLACHS

13,9

knusprig gebratene Kürbis-Rösti, serviert mit zartem Räucherlachs, frischem Wildkräutersalat und Sahne-Meerrettich.

-HAUPTGERICHTE-

FLAMMKUCHEN MIT KÜRBIS

14,9

knuspriger Flammkuchen, belegt mit Cremefraiche, gebackenem Kürbis, roten Zwiebeln, Feta, Thymian und Kürbiskernen.

GNOCCHIS IN KÜRBISRAHM

16,9

Gnocchi in einer cremigen Hokkaido-Kürbis-Sauce und frischem Babyspinat – verfeinert mit Salbei und Parmesan.

HERBST - BURGER

19,9

saftiger Rindfleischburger mit zart schmelzendem Cheddar, gebratenem Kürbis, Schmorzwiebeln und würziger Burgersauce – dazu servieren wir knusprige Pommes.

RINDERGESCHNETZELTES IN PILZRAHMSAUCE

24,9

zartes Rindfleisch in einer aromatischen Pilzrahmsauce, serviert mit Tagliatelle und einem Beilagensalat.

SCHWEINEFILET-MEDAILLONS IN PFEFFERSAUCE 23,9

zarte Schweinefilet-Medaillons, serviert mit Pfefferrahmsauce,
knusprigen Krokette und frischem Marktgemüse.

RINDERROULADE 22,9

zart geschmorte Rinderroulade mit herzhafter Füllung,
serviert mit cremigem Kartoffelpüree und hausgemachtem Rotkohl.

HIRSCHGULASCH 25,9

kräftig geschmortes Hirschgulasch in einer aromatischen Wildsauce,
Preiselbeer-Birne - serviert mit Kartoffelklößen und hausgemachtem Rotkohl.

-DESSERT-

CREME BRULEE 7,9

feine Vanillecreme mit einer goldbraun karamellisierten Zuckerkruste –
klassisch und unwiderstehlich.

KAISERSCHMARRN 7,9

fluffig gebacken mit Mandeln und Rosinen, serviert mit cremigem Vanille-Eis.

UNSERE WEINEMPFEHLUNG 5,5

Pinot Noir - Weingut Pflüger aus der Pfalz

ein eleganter, trockener Spätburgunder mit feinen Aromen von Kirschen
und dunklen Beeren. Samtig – weich am Gaumen.

