

Herbstkarte

Vorspeisen

mit Gin gebeizter Rehrücken 15,50
Rotkohl-Granatapfel-Salat | Hausbrot

Allerlei vom Sellerie 14,90
gebacken lackiert | Pesto vom Grün | Chips
Cheddarschaum | Wildkräuter



Suppen

Steinpilzessenz 9,90
Topinamburklösschen



Kürbis Chili Suppe 9,40



Hauptgerichte

Lammsteakhüfte 27,80
Cranberry Sauce | Bohnensauté | Café de Paris Butter |
lila Kartoffelstampf

geschmortes Wildschweinbäckchen 27,80
Speckrosenkohl | Schupfnudeln

rosa gebratene Entenbrust 28,60
Feigen-Kürbisgemüse | Maronenpüree

Zander im Wirsingmantel 28,40
Dill Öl | Rote Bete Chips | Safran Risotto

Pilzrisotto 21,50



gefüllter Butternutkürbis 23,00
Sojaschnetze | Rosenkohl | pflanzlicher Feta



Dessert

Curry-Mango-Sorbet 11,90
Süßkartoffelmousse | Apfel | Estragon Sirup

Birnen-Sanddornragout 11,80
Ananassorbet | Hippe

