

Herbstkarte

Montag bis Freitag 17:30 – 21 Uhr

Samstag 15 bis 17 und 17:30 – 21 Uhr

Sonntag und Feiertage 12 bis 17 und 17:30 – 21 Uhr

Vorspeisen



Rotkohlsalat 12,50

Ziegenkäse | Feldsalat (alternativ veganer „Frischkäse“)

Gebackener Apfel 13,40

Blutwurst | Herbstsalate

Suppen

Petersilienwurzelsuppe 9,70

Pilz-Ingwer-Suppe 9,80



Hauptgerichte

Hirschfilet im Pistazien-Brotmantel 30,90

Rotweinschaum | Butternutkürbis | Steinpilz-Kartoffel-Püree

Ochsenbäckchen 27,90

Schwarzwurzel | Brezenknödel

Buttermakrele 27,80

Rosenkohl | Rotkohl | Blumenkohl | Graupen

Wolfsbarsch aus dem Buttermilchsud 28,80

Rosenkohl | Karotte | Schupfnudeln

Krautkrapfen 21,50

Wintersalat



Hausgemachte Kürbispasta mit „Feta“ 23,10

Kirschtomaten | getrocknete Tomaten | Kapern



Dessert



Trilogie vom Kürbis 10,40

Cheesecake | Kompott | Sorbet

Gebackenen Birne 11,00

Gorgonzola | Rotwein-Sabayon