Herbstkarte

Montag bis Freitag 15 bis 16:30 und 17:30 – 21 Uhr
Samstag 14 bis 16:30 und 17:30 – 21 Uhr
Sonntag und Feiertage 12 bis 16:30 und 17:30 – 21 Uhr

Vorspeisen

lauwarmer Ziegenkäse 13,30
Feige I Chicorée I Honig-Senf I
Walnuss I Waldbeerpulver

gebackene Kürbisspalten 13,10
Rotkohlsalat I Blattsalat I
Tahini Dressing I Granatapfel

Suppen

Karotten – Orangen – Süppchen 9,30

Fasanen – Consommé 10,50
pochiertes Wachtelei

Hauptgerichte

gebratene Perlhuhnbrust 26,70
Thymianjus I Wirsingkopf I
Kartoffel-Speckpüree

Hirsch Ossobuco 28,40
Schmorgemüse I Sellerie-Apfel-Salat I
Polenta

rosa Lammfilet 30,50
Wacholderjus I Rosenkohl I Marone I
gebackenes Kartoffelgratin

Kürbisgnocchi 20,50
Kräuterseitling I Schwarzwurzel I
Pilzjus

Dessert

Mohnparfait 9,70
Pflaumenröster I Vanillemousse I
Butterstreusel

Sanddornmousse 10,50
weiße Schokolade I Kürbis-Biskuit I
geflämmte Birne