

Spätsommerkarte

Vorspeisen

Sommerlicher Brotsalat 12,90



Rauke | Oliven | getrocknete Tomaten | rote Zwiebeln |
Weintrauben | Pinienkerne | Baguette

Gänseleberparfait 11,50

Kürbis | Feige | Feldsalat | Brioche

Suppe

Tomatenconsommé 8,20



Griesklößchen

Hauptgerichte

gebratene Perlhuhnbrust 25,80

gebackener Kürbis | Steinpilzrisotto

Argentinisches Rumpsteak 28,90

Chimichurri | wilder Brokkoli | Parmesan-
Knoblauchkartoffeln

Zanderfilet 26,50

Garnele | Zucchini | konfierte Kirschtomaten | Kürbispolenta

gebratenes Saiblingsfilet 25,90

Rote Linsen – Gurkengemüse | Kräuterrisotto

Süßkartoffelrösti 19,00

Zitronen-Kräuterquark | Gurkensalat



Kürbis - Curry 19,70



Kürbis | Kokosmilch | Zuckerschote | Basmatireis

Dessert

hausgemachtes Blaubeereis 12,50

Hülle aus weißer Schokolade | Beerenfrüchte |
warme Karamellsauce

Süßkartoffel – Crème Brûlée 9,50

Blauschimmelkäse