

EMPFEHLUNG ZUM HERBST

VORSPEISEN

- | | |
|---|---------|
| Cremige Curry-Kürbissuppe
Kokosmilch Ingwer Orange Geröstete Kürbiskerne Kürbiskernöl | 14,50 € |
| Gegrillter Chicorée
Walnuss-Crème mit Miso Birnenchutney | 14,50 € |

HAUPTSPEISEN

- | | |
|--|---------|
| Rosa gebratener Hirschrücken
Gebratene Serviettenknödel Rosenkohl Maronenjus | 29,50 € |
| Gebratener Kabeljau mit Zitrusbutter
Gebratener Topinambur mit Polenta Gebratener Kürbis | 31,00 € |

DESSERTS

- | | |
|--|---------|
| Crème Brûlée von der Tonkabohne
Haselnuss Crumble | 11,50 € |
| Apple Pie -Dessert Drink-
Calvados Apfelsaft Sahne Pumpkin Spice | 10,50 € |

3 GANG MENÜ 52,00 €

Kreieren Sie Ihr eigenes 3-Gang-Menü und probieren Sie sich durch unsere Herbstempfehlung.

VORSPEISEN

Saison- und Bio-Blättle Salat

7,90 €

Rohkost | Kirschtomaten | Walnüsse | Quinoa-Pops | Balsamico-Dressing

Cremige Topinambursuppe

9,80 €

Weißwein | Sahne | Haselnuss-Crumble | Trüffelöl

Hausgebeizter Lachs

16,80 €

Rote-Beete-Marinade | Feldsalat | Meerrettich-Crème | Pumpernickel | Orange

Hausgemachte Ravioli mit Ricotta-Kürbisfüllung

15,20 €

Salbeibutter | Grana Padano-Espuma | Kürbiskerne

Als Hauptgericht

25,30 €

Rote-Beete-Tatar

14,20 €

Meerrettichcrème mit Cashews | Feldsalat | Apfel | Cornichons | Kürbiskernöl

HAUPTSPEISEN

Schwäbischer Zwiebelrostbraten 180g.	34,00 €
Rotweinjus Glasierte Maultasche Butterspätzle mit Schmelze Röstzwiebeln	
Wiener Schnitzel vom Kalb	29,00 €
Preiselbeermarmelade Pommes Zitrone	
Argentinisches Rinderfilet 200g.	43,50 €
Jus mit Portweinschalotten Getrüffeltos Topinamburpüree Glasiertes Wintergemüse Topinamburchips	
Kalbsleber „Berliner Art“	26,90 €
Rotweinjus Kartoffelpüree Geschmorte Zwiebeln Apfelringe Röstzwiebeln	
Geschmorte Rinderbacke	28,50 €
Rotweinjus Serviettenknödel Selleriepüree Glasiertes Wurzelgemüse	
Ragout vom regionalen Wild	29,80 €
Butterspätzle Rosenkohl mit Speck Preiselbeermarmelade	
Gebratenes Zanderfilet	29,80 €
Safran-Vanille-Espuma Rote-Beete-Risotto Gebratener Lauch	
Gebratener Kabeljau mit Meerrettich Espuma	29,50 €
Kürbis-Graupen-Risotto Granny Smith Apfel Geröstete Kürbiskerne Dillöl	
Gebratene Polentaschnitten mit Pilzragout	24,50 €
Steinpilze und Kräuterseitlinge Gepickelte Rote Zwiebeln Glasiertes Wintergemüse Petersilienöl	
Risotto von der Schwarzwurzel	25,00 €
Lauch Geröstete Walnüsse Grana Padano Petersilienöl	

DESSERT

Bratapfel-Tiramisu Mascarpone Spekulatius Vanillesoße Calvados	9,80 €
Schokoladen-Lavakuchen Blutorangen-Sorbet Beeren Minze	13,20 €
Crème Brûlée von der Tonkabohne Haselnuss Crumble	11,50 €
Zweierlei Sorbet Beeren Minze	8,50 €
Affogato Vanilleeis Espresso Kaffeekeks	6,50 €



DRINK FOR NATURE

Mit dem Erlös unterstützen wir Baumpflanzprojekte unseres Partners „click a tree“.

Apple Pie -Dessert Drink- Calvados Apfelsaft Sahne Pumpkin Spice	10,50 €
--	---------
