

HERBSTMENÜ

FELDSALAT
Croûtons

KÜRBISCREMESUPPE
Kernölschaum
Kürbiskerne

RUMPSTEAK
Duett von der Zwiebel
Wirsing
Röstgemüsecrème

TAGESSESSERT

4-Gang Menü 64 €
3-Gang Menü (ohne Suppe) 54 €

SUPPE & VORSPEISEN

KÜRBISCREMESUPPE
Kernölschaum
Kürbiskerne
11 €

VITELLO TONNATO
Buchenpilze
knusprige Kapern
Balsamico
18 €

GEBACKENER BERGKÄSE
Feldsalat
eingelegtes Gemüse
Preiselbeermayonnaise
16 €

BEEF TATAR
unser Signature Gericht
Bergkäse
Zwiebel
Eigelbcreme
Schnittlauch
19 €

FELDSALAT
Croûtons
10 €

HAUPTSPEISEN

BLUTWURSTRAVIOLI

Weißweinschaum
Apfelchutney
Spitzkohl
29 €

RUMPSTEAK

Duett von der Zwiebel
Wirsing
Röstgemüsecrème
34 €

FORELLENFILET

sanft gegart
Petersilienschaum
Risotto
eingelegte Tomaten
30 €

RISOTTO

vegetarisch
Nußbutterschaum
eingelegte Tomaten
gebackene Aubergine
25 €

KÜCHENEMPFEHLUNG

GESCHMORTES RINDERBÄCKCHEN

„Einmal anders“

Portwein
gebratener Rosenkohl
Selleriepüree
29 €

DESSERTS

SORBET

eine Kugel Sorbet nach Tagesangebot
3 €

SEKTSORBET

eine Kugel Sorbet nach Tagesangebot
mit Pinot Blanc Sekt aufgeossen
8 €

TAGESDESSERT

nach Tagesangebot