

Speisekarte

Kürbiscremesuppe,
Kürbiskernöl, Kürbiskerne, Grissini
7,9

Spinat-Quiche,
französisch, herzhafter Kuchen, serviert mit Creme fraiche
10,9

Vegetarisch

Feta-Schnitzel,
Kichererbse, Grillgemüse, Kräuterkartoffeln
20,9

Spaghetti,
Garnelen, Cockailtomate, Olivenöl, Knoblauch, rote Zwiebel
22,9

Lachsfilet,
Gewürzbutter, Kartoffelstampf, Gurkensalat
23,9

geschmorte Rinderbäckchen,
feine Jus, Grillgemüse, Kartoffelstampf
23,5

Lemonen-Zitronengras-Maishähnchenbrust,
cremige Kürbis-Pasta
22,9

Schoko-Mousse,
Zartbitterkuvertüre, marinierte Kirschen, Feenstaub
8,9

Creme Brûlée,
franz. Vanillecreme, abgeflammt mit Bio-Rosenzucker
7,9

Erntedank Wochen

Leicht gebundene Ochsenschwanzsuppe,
Leberknödel, Gemüsestreifen, Petersilie
9,2

Kürbis-Hähnchenragout,
saftige Hähnchenbrust, Kürbisrahm, Baguette, „Spicy“
12,9

offene Kürbis-Lasagne,
Kürbis, Käse-Schaum, Jalapenio & Tortilla-Brösel
20,5

Buttfilet,
gefüllt mit Kartoffelstampf, Mojo Rojo, Bratpaprika
24,9

Roulade vom Weiderind,
klassisch gefüllt, Apfelrotkohl, Klöße
21,9

Filet vom Landschwein,
Bacon, Champignonrahm, Kräuterkartoffeln
23,5

Apfel-Birnen-Crumble,
marinierte Äpfel und Birnen, serviert mit Vanilleeis, Butter-Crumble und Feenstaub
9,5

Beliebt ist auch unser Sharing Menü, hier bekommen Sie Fleisch, Fisch und
Geflügel mit den passenden Beilagen in die Mitte des Tisches serviert.

28,5 pro Person

Für unsere „hungrigen“ Gäste gibt es auch die Möglichkeit eines Nachschlages für 5,9€.
Bei Fragen zu Allergenen & Zusatzstoffen, wenden Sie sich Bitte an unsere Mitarbeiter.