

VORSPEISEN

Feldsalat Trauben Walnüsse Speck	9,00 €*
Lachs-Tataki Wasabi-Mayonnaise Glasnudelsalat Koriander	15,00 €
Kürbis-Feta-Quiche Rote Zwiebel-Chutney Salatbouquet	10,00 €

SUPPE

Kürbis-Mango-Suppe Gambas	9,50 €*
-----------------------------	---------

VEGETARISCHE HAUPTSPEISE

Hausgemachte Maroni-Ravioli Brie-Sauce Karamellisierte Äpfel	25,00 €
Geschmorter Kürbis Chili-Tomaten-Pesto Risotto	21,00 €*

* gekennzeichnete Speisen sind bereits vegan
oder können auf Wunsch vegan zubereitet werden

BEI ALLERGENEN WENDEN SIE SICH AN UNSER TEAM

FLEISCH

Geschmorte Kalbshaxe Jus Bohnen Kartoffel-Sellerie-Püree	27,00 €
Wiesentäler Rehrücken Maroni-Kruste Kürbisgemüse Haselnuss-Spätzle	38,00 €
Poularde Jus Kürbis-Bohnen Risotto	26,00 €

FISCH

Kabeljau Balsamicoschaum Linsen Kartoffel-Sellerie-Püree	30,00 €
Lachs Champagnersauce Kürbis-Bohnen Risotto	27,00 €

DESSERT

Apfel-Curry-Tartelette Earl-Grey-Eis	10,50 €
Dunkels Schokoladenmousse Portwein-Orange Zabaglione	9,50 €
Käseauswahl von Maitre Antony aus Ferrette	12,50 €
Sorbet/ Eis	Kugel je 2,50 €* 2cl 3,50 € 4cl 7,00 €

BEI ALLERGENEN WENDEN SIE SICH AN UNSER TEAM

VORDERHUS - MENÜ

Marinierter Kürbis | Ziegenkäse | Kübiskern

2020^{er} Handwerk Pinot blanc
Gebrüder Ludwig, Mosel

Kabeljau | Balsamicoschaum | Linsen

2018^{er} Sauvignon blanc Edition No 5 aus der Magnumflache (1,5l)
Winzerkeller Laufen, Markgrälerland

Entenbrust | Gewürzkirsch-Jus | Bohnen | Kartoffel-Sellerie-Püree

2018^{er} Magmatit Spätburgunder
Weingut Abril, Kaiserstuhl

Käseauswahl von Maitre Antony aus Ferrette

Riesling-Port
Weingut Georg Breuer, Rheingau

Apfel-Curry-Tartelette | Earl-Grey-Eis

2020^{er} Icecider

Brännland, Schweden

MENÜ 3-GANG (Kürbis, Ente & Käse) 49,00 € + **WEINREISE** 20,00 €

MENÜ 4-GANG (Menü ohne Dessert) 63,00 € + **WEINREISE** 27,00 €

MENÜ 5-GANG (Menü komplett) 72,00 € + **WEINREISE** 35,00 €