

Saisonales

Kürbissuppe_(D)

von Hokkaido und Butternutkürbis,
mit Kürbiskernöl und
Sonnenblumenkernen **6,80**
mit Saté Spieß vom Hirschrücken **8,50**

Geröstete Focaccia_(A)

mit Salbeihumus, dazu Kürbis-
Pflaumen-Salsa, Feldsalat
und Grana Padano_(2,C,G) **10,20**

Wildgulasch

mit Chili und Kreuzkümmel verfeinert, an
sautiertem Kürbisgemüse_(G) mit Limette
und Koriander, dazu Schupfnudeln_(A,C) **18,20**

Hirschrücken

rosa gebraten und tranchiert, an einer
Wildjus_(D) mit Orange, Honig, Zimt,
Rosmarin, Ingwer und Chili aromatisiert,
dazu frischer sautierter Rosenkohl_(G)
mit Zwiebeln und Süßkartoffelstampf_(G) **24,50**

Fisch nach Tagesangebot

mit Anis-Butter, auf sautiertem Kürbis, mit
Kreuzkümmel und Zimt gewürztem Spinat
und Süßkartoffelstampf_(G) **22,50**

Safran-Risotto_(G)

mit Mascarpone, Rosmarin und
sautierten Hokkaido und Butternutkürbis **12,90**

Ravioli_(A,C,G)

mit Steinpilzfüllung, Spitzkohl-Pilz
Gemüse und frischem Thymian **16,70**

Miesmuscheln in Weißweinsud

mit Lauch, Karotten, Sellerie, Zwiebeln,
Knoblauch und Weißwein **14,50**

Miesmuscheln Toskana

mit Knoblauch, frischen Kräutern,
Weißwein und Tomatensauce **14,50**

Hinweise zu den allergieauslösenden und Zusatzstoffen
finden Sie auf der letzten Seite.