

Vorspeisen

Borschtsch von der Ente	€ 7,50
Kürbiscremesuppe vom Hokkaido	€ 7,00
Kleiner Blattsalat mit Balsamico, Nüssen, Sprossen und Vinaigrette	€ 7,00
Römersalat mit Ceasardressing und Parmesancrostini	€ 9,50
dazu Supreme vom Schwarzfederhuhn mit Zitronenpfeffer	€ 13,50
Carpaccio vom Frisch Ochs mit Tomatenaoli, Pinienkernen und frischem Parmesan	€ 12,50
Gebratene Jakobsmuscheln auf geschmorten Herbstsalaten mit Walnüssen	€ 12,50
Kürbisküchlein im Kartoffelbaumkuchenmantel und gebratene Kräutersaitlinge	€ 11,50

Hauptgang

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Sauerbraten vom Wildschwein
mit Speckserviettenknödel
und gebratenen Pastinaken | € 23,50 |
| Knurrhahnfilet
auf karamellisierten Butternutkürbis,
dazu Kürbisrisotto | € 23,50 |
| Skreifilet
auf Schwarzwurzeln a la Creme
und Kartoffel-Steckrüben-Stampf | € 23,50 |
| Hausgemachte Ochsenschwanz-Panzerotti
auf gestovtem Spitzkohl | € 15,50 |

Dessert

Tiramisu mit Zimtpflaumen	€ 8,50
Topfen-Aprikosenknödel mit süßen Brösel und Vanillesauce (Zubereitungszeit ca. 20 Minuten)	€ 9,00
Soufflée von Rohmilchkäse mit Pumpernickel, Feigensenf und Trauben (Zubereitungszeit ca. 20 Minuten)	€ 11,50