

VORSPEISEN

Herbstlicher Blattsalat mit Haselnussöl-Sahnedressing,
Kürbis, Apfel, Kerne & Nüsse
8

Thunfisch-Tatar mit Guacamole und Mango-Ketchup
20

Süß-saurer Hokkaido-Kürbis mit Koriander und Honig,
Kürbismousse, Wildkräuter, Ziegenkäseröllchen mit Kernöl
und gebratene Black Tiger Garnelen
20/16 ohne Garnelen

Wachtelbrust und Roulade, Pfifferlinge,
Zwetschgen „süß-sauer“, Holundermus und Butter-Brioche
18

Kürbiscremesuppe mit gebratenen Black Tiger Garnele,
Granny Smith und Sonnenblumenkernen
12/8 ohne Garnelen

PASTA & VEGGIE

Graupen-Risotto, weiße Pfeffersoße, Bunte Bete,
Rucola, Birne und Ziegenkäse
26/22 ohne Garnelen

Gefüllte Kürbisnocken, gebratene Steinpilze,
Hokkaido-Kürbis und Mangold
25

FLUSS & MEER

Zanderfilet auf Graupen-Risotto, weiße Pfeffersofse,
Bunte Bete und Lauch

30

Schottischer Wildlachs mit Macadamia-Kruste,
Tahiti-Vanille Beurre Blanc, Pak Choy, Butternut-Kürbispüree,
Salsa Tropicale

28

Kabeljau-Loin, Artischockenpüree, eigelegte Cherry-Tomaten,
Zitronenschaum und Röstkartoffeln

32

LAND & LUFT

Kalbsrückensteak mit Kräuterkruste, Steinpilzen,
Mangold und gefüllte Kürbisnocken

30

Rosa gebratenes Lammkotelette und Lammhaxen-Ragout
mit Aprikosen, Pinienkernen und Portwein,
Blattspinat und Couscous

33

Kotelett vom Iberico-Eichelschwein „Cajun & Creole“
Kaffeesofse, Bohnen, Mais und Süßkartoffeln

28

Rinderfilet mit Dukkah-Kruste auf Blattspinat,
orientalische Gewürzjus, Kichererbsen und Kürbis-Falafel

34