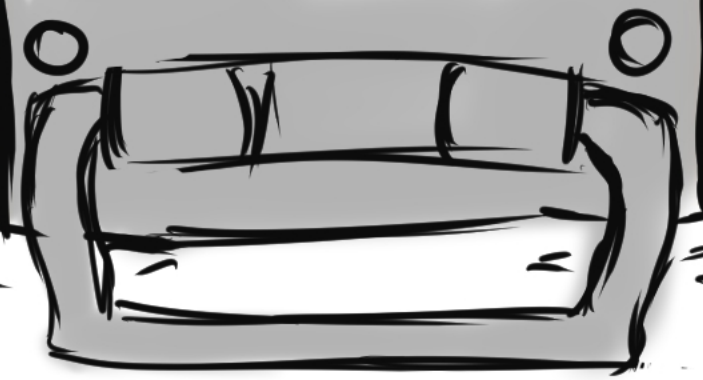




## Weinempfehlung

Zur Vorspeise: 2025er Grauer Burgunder trocken

Zur Suppe: 2025er Gewürztraminer Spätlese

Zu den Nudeln mit Kürbis: 2024er Chardonnay trocken

Zu den Garnelen: 2023er Blanc de Noir trocken

Zu der Rehbolognaise: 2023er St. Laurent halbtrocken

Zur Tarte: 2024er Westhofener Riesling feinherb

## Allergene:



Eier



Sellerie



Sesam



Senf



Nüsse



Krustentier



Weizen/  
Gluten



Fisch



Soja

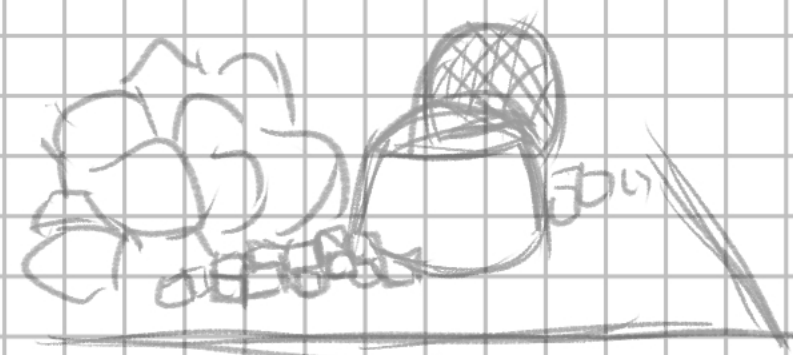


Milch/  
Milcherzeugnisse

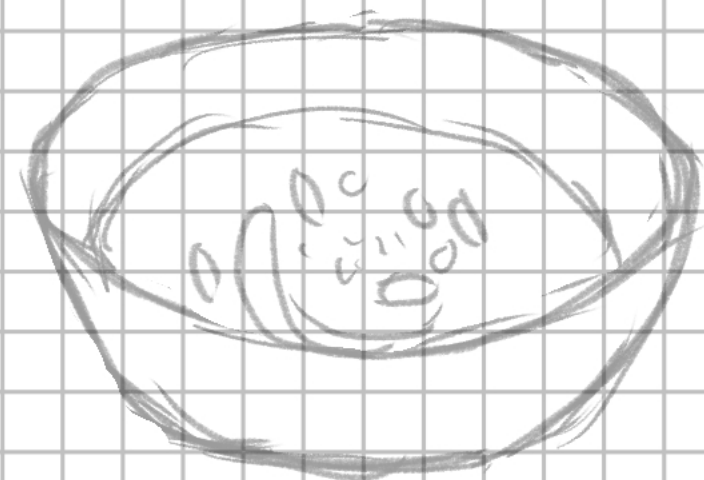
## Saison Speisekarte



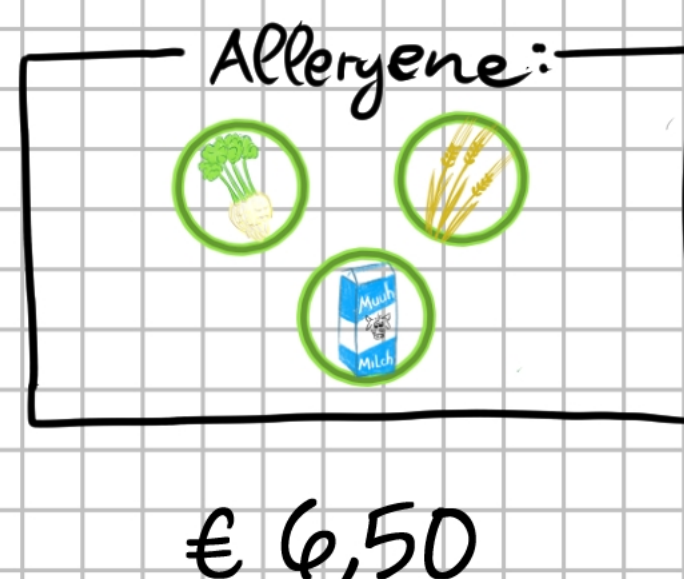
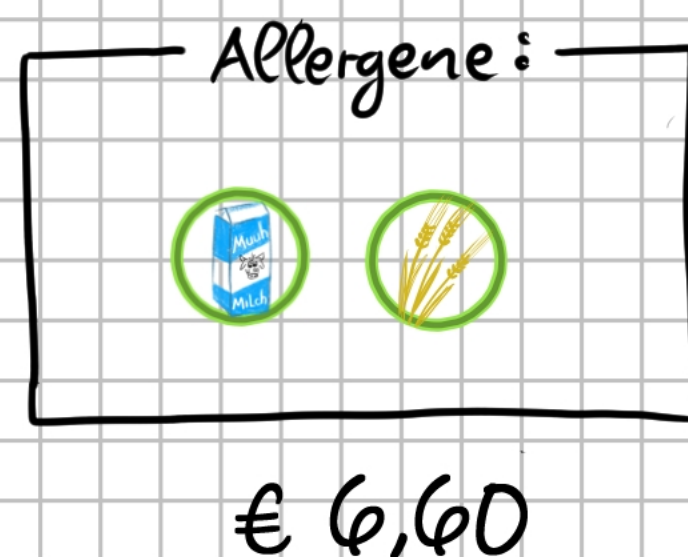
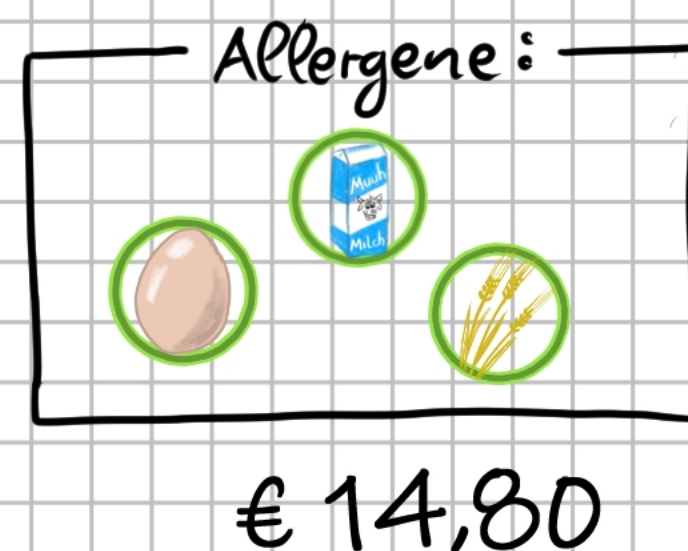
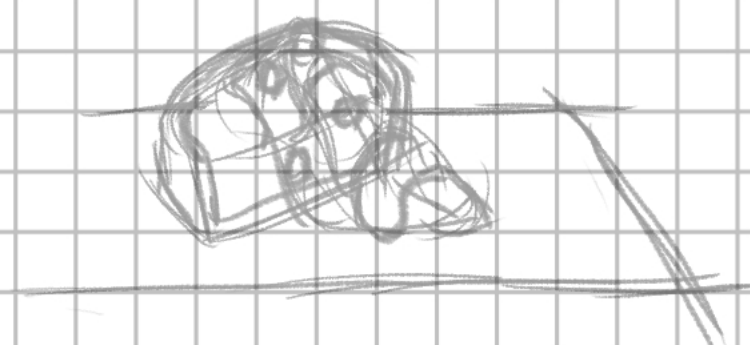
Vorspeise und Kleinigkeiten:  
Parmesan Panna Cotta  
mit süß-saurem Kürbis und Salat



Suppe:  
Kürbiscremesuppe  
mit gerösteten Kürbiskernen  
und Öl

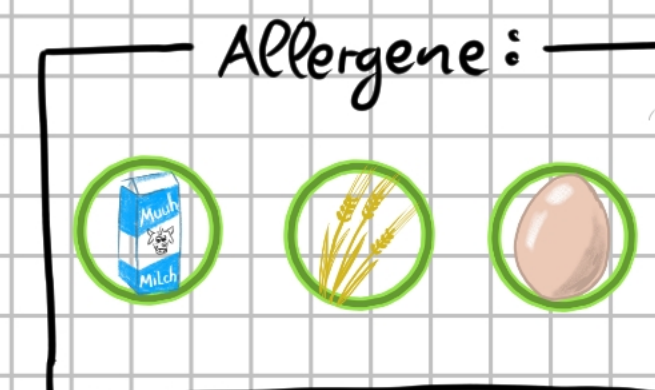


Nachspeise:  
Kürbistarte mit Sahne, Zimt  
und Kaffee



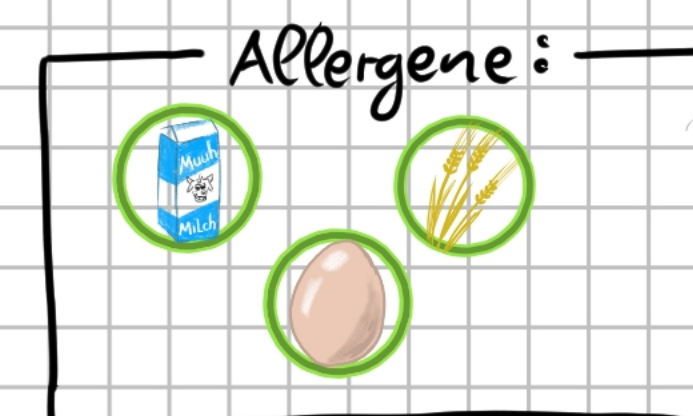
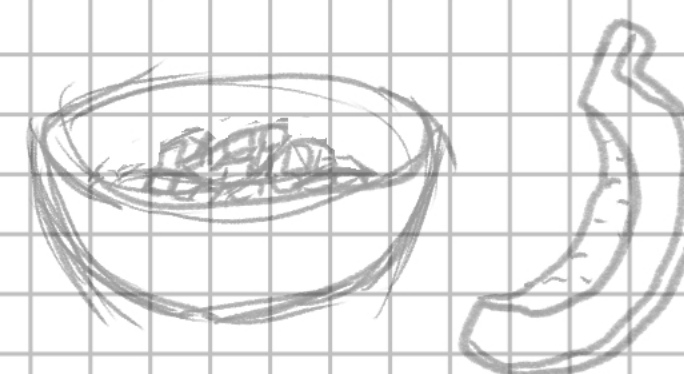
Nudeln aus dem Parmesan...

...mit Kräuterpesto und Kürbiskernen



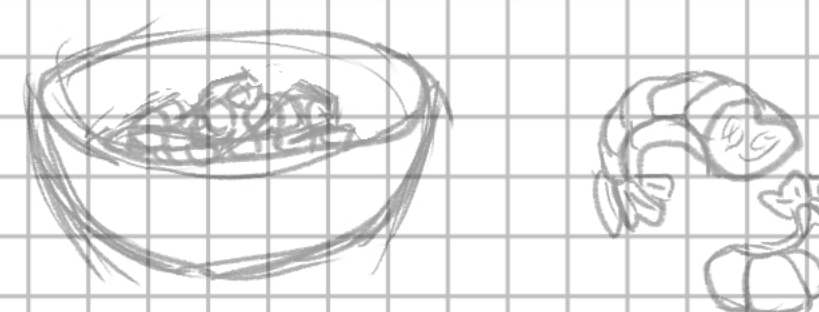
€ 18,90

...mit Kürbisragout



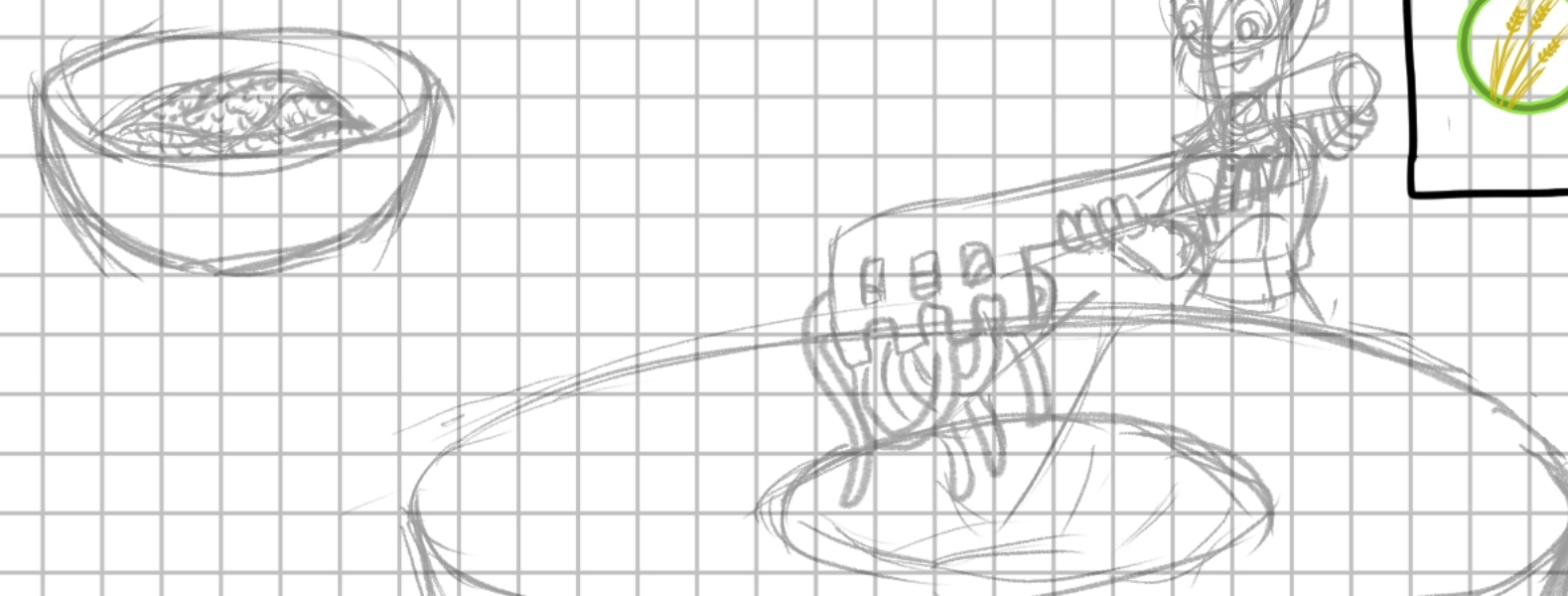
€ 21,90

...mit Kräutergarnelen und Kürbisragout



€ 24,60

...mit Rehbolognaisse und Kürbisragout



€ 24,60