

Empfehlung vom Küchenchef

*Kürbisschaumsuppe
mit gebackenem Garnelen- Raffaello und Kernöl
6,00*

*Lauwarmer Pfifferlingssalat
mit buntem Blattsalat, gratiniertem Ziegenkäse
und frischer Feige
12,50*

*Rote Beete Gnocchi
gefüllt mit Mascarpone und Walnüssen
in Salbeibutter gebraten und gehobelten Grana Padano
15,00*

*Kürbis- Rucola- Spätzle
mit gebratenem Hähnchen- Saltimbocca, confierter
Kirschtomate und Portwein Demi Glace
16,90*

*Gebratener Hirschrücken
an sautierten Pfifferlingen, hausgemachten
Petersilienkroketten Wacholderjus
und Wildkräutern
21,50*

*Halbflüssiges Schokoladenküchlein
mit Sauerkirschsago
und Vanilleschaum
7,00*

Guten Appetit!