

**Aperitif (3-erlei Brote +Dip)**

**Vorspeisen**

Kürbis-Crostini mit Frischkäse und Walnuss-Gremolata

Mandelschaumsuppe mit geröstetem Rosenkohl

Feldsalat mit Himbeerdressing und Ziegenkäse-Walnuss-Praline

**Je € 6,9**

**Hauptspeisen**

Pasta / Chipotle-Öl / Oliven / Kapern/ Parmigiano (Veggi)

**€ 10,8**

-mit Black Angus Strips , Limone –Basil –Crème -Jus

**+€ 8**

Zander unter Kruste /Rote bete –Risotto/Kürbis-Schaum/Chips

**€ 27**

250g Steak (Black Angus)/Pastinaken-Nuss-Püree/ Tonca-Rotkohl

**€ 27**

400g Tomahawk (Scotish Hereford Gras gefüttert)/Papaya-Fenchel-Salat

Coco-Caramel-Potato

**€ 39**

**Desserts**

Schoko-Pralinen-Tarte mit Whisky

Lebkuchenparfait mit Feigen, Rotweinsauce & Nougat-Strudel

Beeren-Vanille-Parfait an Himbeersauce

**Je € 6,9**

## **Adds**

### **Vorspeisen**

Parlenka (Weizen Fladen) rote Bete / Ziegenkäse/Honig

**€ 5,90**

oder

Frittierte Indische Gemüsebällchen auf Rote Bete Hummus

**€ 6,90**

### **Hauptspeisen**

Wirsing-Bulgur-Roulade mit Mandelschaum, Pilzen ,Schwarzwurzel-Smash

**€ 14,90**

oder

Glasiertes Schweinefilet (Duroc) mit Dattel-Koriander-Relish, warmer Süsskartoffel- Rosenkohl-Salat

**€ 18,90**

Ofengemüse/Kartoffel-Sellerie-Püree/Ziegenkäse- Panna Cotta

**€ 12,30**

### **Desserts**

Süsskartoffel-Brownie

**€ 6,90**

oder

Zartbitter-Schokomousse an Mandarinencreme

**€ 5,90**