„Gerichte nach denen man sich sehnt und auf die man sich freut“

SUPPE

Kürbissuppe mit Ingwer, gerösteten Kürbiskernen, steirischem Kernöl und Chilifäden V	11,80

VORSPEISEN

Frische Austern „Fines de Claire“ aus Cancale (Bretagne) - stückweise -	3,90
Weisswurstcarpaccio mit Rettich, Radieschen, frisch geriebenem Meerrettich und Senfvinaigrette	17,90
„Kürbis-Arancini“ – Frittierte Reisbällchen mit gebratenem Hokaido Kürbis auf Kürbissugo V	18,90
Irischer Fjordlachs „hausgebeizt“ mit gepickelter Gurke, Rote Bete Creme und Shisokresse	19,50

VEGETARISCH & PASTA

Pasta „Mezzalune“ gefüllt mit Grillgemüse, in Pilzsauce mit gebratenen Pilzen V	23,50
Feta in Kräuter-Nusskruste gebacken mit Gemüsevinaigrette, Blumenkohlcouscous und Bohnenecreme V	21,50

FISCH

Zanderfilet mit Fenchel-Beurre-Blanc, Apfel-Sauerkraut, geröstetem Blumenkohlpüree und Kartoffelchip	31,80
Filet von der Kutterscholle mit Hummersauce, Nordseekrabben, Schmorgurken und Bratkartoffeln	34,60

FLEISCH

Knusprige Gänsebrust „Sous vide gegart“ mit Apfelrotkohl, Maronen und Zwetschgenklößen	36,90
Sauerbraten von der Rehkeule mit Rosinen-Printensauce, Rosenkohl und Serviettenknödel	32,30
„Steak Frites“ – Entrecôte mit Café de Paris Butter, Trüffelfritten, Trüffelmayo und Tomaten-Gurkensalat	37,50
Wiener Schnitzel mit Wiesenkräutersalat, Bratkartoffeln und Wildpreiselbeeren	32,80

EXTRA

Trüffelfritten mit Trüffelmayo	6,90
Kleiner gemischter Salat V	7,90

DESSERT

Kürbis Parfait mit Orange und Zimtknusper V	11,40
American Cheesecake mit Pflaume und Spekulatius V	10,80
Zitronensorbet mit Prosecco Spumante V	6,90
Affogato – Espresso mit einer Kugel Vanilleeis V	6,50

MENÜ

Irischer Fjordlachs „hausgebeizt“ mit gepickelter Gurke, Rote Bete Creme und Shisokresse

Weisswurstcarpaccio mit Rettich, Radieschen, frisch geriebenem Meerrettich und Senfvinaigrette

Zanderfilet mit Fenchel-Beurre-Blanc, Apfel-Sauerkraut und geröstetem Blumenkohlpüree

Kürbis Parfait mit Orange und Zimtknusper

3-Gang Menü Lachs oder Carpaccio 55,-
4-Gang Menü 69,- | Weinbegleitung 25,-
(Menübestellungen nehmen wir bis 21 Uhr entgegen)

veggie MENÜ

„Kürbis-Arancini“ - Frittierte Reisbällchen mit gebratenem Kürbis auf Kürbissugo

Pasta „Mezzalune“ gefüllt mit Grillgemüse, in Pilzsauce mit gebratenen Waldpilzen

Feta in Kräuter-Nusskruste mit Gemüsevinaigrette, Blumenkohlcouscous und Bohnenecreme

American Cheesecake mit Pflaume und Spekulatius

3-Gang Menü Arancini oder Mezzalune 45,-
4-Gang Menü 59,- | Weinbegleitung 25,-
(Menübestellungen nehmen wir bis 21 Uhr entgegen)

Liebe Gäste, gerne gibt Ihnen unsere separate Karte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.
alle Preise in € | V vegetarisch