



Empfehlungskarte

Vorspeise

Caesar Salat/Romana Herzen/Dressing/Croutons/Parmesan ^{3,6,7,8,10a,11}	12,50
On top: gebratene Putenbruststreifen	4,50
gegrillte Riesengarnelen ²	7,50

Suppen

Kürbis-Kokos-Süppchen/Kürbiskerne/Kürbisöl ^{5,11,13}  vegan	6,80
Zwiebelsuppe/Parmesankracker/Gartenkräuter ^{1,11,13}	6,80

Hauptgerichte

Hausgemachte Rehbratwürste/Wacholderrahmsoße Rotkraut/geschmelzte Serviettenknödel ^{1,7,10,11,13}	26,50
Kalbsrücken, rosa gebraten/Kräuterseitlinge Apfel-Walnussrisotto ^{1,5d,11,13}	34,00
Lachsforelle/geflämmt Lauch/Apfel-Selleriepüree/Pesto ^{1,3,5b,10a,11,13}	31,00
Weißes Heilbuttfilet/Zitronenverbene Beurre Blanc feines Ragout von Kartoffel und Erbse/Zuckerschoten ^{1,3,10a,11,13}	29,50
Kartoffelmaultasche mit Kürbis-Pilzfüllung Ofenkürbis/Kresse ^{5,7,10a,11,13}  vegetarisch	23,50
<u>Dessert</u>	
Apfel Parfait/eingelegte Birne/Pistazieneis ^{5,7,11,13}	9,20



Aperitif

Herbst Aperol

Birnensaft/Aperol/Prosecco/Mineralwasser/Eis 0,2l 6,50

Getränkeempfehlung

Feudo Arancio Rosso Terre Siciliane

Ein bezaubernder, gut strukturierter Wein, geboren aus der Mischung aus dem international bekannten Syrah mit der sizilianische Nero d'Avola. Die fruchtigen Noten von Brombeere, Himbeere und Kirsche verschmelzen mit Anklängen von Tabak und Vanille, die durch die Reifung im Holz entstehen

0,10 l 5,50

0,25 l 9,50

Weisser Milan Weißwein Cuvée

QW trocken, Weingut Clauss, Bodensee - Baden

Eine Cuvée aus Grauburgunder, Sauvignon-Blanc und Müller-Thurgau.

In der Nase präsentiert sich der Wein fruchtig frisch,

geprägt von typischen Aromen des Sauvignon Blanc.

Leicht der Gaumen, mit reifer Säurestruktur.

0,10 l 5,00

0,25 l 9,00

Der Wein ist ein Ding, in wunderbarer Weise
für den Menschen geeignet, vorausgesetzt,
dass er bei guter und schlechter Gesundheit
sinnvoll und in rechtem Maße verwandt wird.
(Hippokrates)