

## Aperitif

Zitronen-Thymian-Spritz <i>Lime Juice, Prosecco, Thymian</i>	0,15 l	€ 7,50
Winzer Riesling-Sekt - trocken <i>Weinmanufaktur Rainer Eckes, Nabe</i>	0,1 l	€ 6,00
Kürbis-Secco – fruchtig, mild <i>Weingut Köth</i>	0,1 l	€ 5,50
Black Velvet <i>dunkles Pils, Kirschsafft, Prosecco</i>	0,15 l	€ 7,00

## Alkoholfrei

Rosa Thymian Spritz <i>alkoholfreier Rose Sekt, Lime Juice, Thymian</i>	0,15 l	€ 7,50
Johannisbeer-Secco <i>alkoholfrei genießen – Weingut Köth</i>	0,1 l	€ 5,50
Birnen Fritz <i>Birnensaft, Tonicwater, Zimtsirup</i>	0,15 l	€ 6,50

## Weinempfehlung

Tinta de Toro (Tempranillo) - trocken	0,75 l	€ 25,50
Bodegas Bodega Elías Mora	0,5 l	€ 17,00
Toro	0,2 l	€ 7,50

Bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen Sie bitte das Serviceteam nach der gesonderten Speisekarte.

## Appetitanreger

Zweierlei Dips  
Kräuterbutter  
Landbrot, Baguette  
1 Person - € 4,50  
2 Personen - € 7,50

## Vorspeisen

Kürbiscarpaccio  
*Kürbiskerncreme*  
*geröstete Kichererbsen*  
*Rucola*  
€ 13,50

In rote Beete gebeizter Lachs  
*Traubenbutney*  
*Buttermilchsoße*  
*Dillöl*  
€ 16,00

Rindercarpaccio  
*marinierte Rote Beete*  
*Walnüsse*  
€ 15,50

Bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen Sie bitte das Serviceteam nach der gesonderten Speisekarte.

## Suppen

Kürbisschaumsuppe  
*Zimtroutons*  
€ 6,50

Rinderkraftbrühe  
*Pilzgyoza (Maultaschen)*  
€ 7,50

## Fischgerichte

Kabeljau  
*Wermutschaum*  
*Salbeilinsen*  
*Schlosskartoffeln*  
€ 25,50

Lachs  
*Kürbisschaum*  
*Spaghettini*  
€ 26,00

Bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen Sie bitte das Serviceteam nach der gesonderten Speisekarte.

# *Das kleine Herbstmenü*

Kürbisschaumsuppe

\*\*\*

Geschmorte Hirschkeule

*Cranberry - Maronensoße*

*Salbeilinsen*

*Mandelbällchen*

\*\*\*

Crème Brûlée

Menüpreis

€ 38,00

Bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen Sie bitte das Serviceteam nach der gesonderten Speisekarte.

## *Vegetarische Gerichte*

Cous Cous Bowl  
*körniger Fischkäse*  
*Kürbis*  
*Möhren*  
*Orangenvinaigrette*  
€ 14,00

wählbar mit

- *Gebeiztem Lachs* - € 22,00
  - *Tofu* - € 18,00
  - *Garnelen* - € 22,00

Falafel  
*Birnen*  
*Rotkraut*  
*Orangendip*  
€ 18,50

Bergkäseknödel  
*Geschmorte Kürbisspalten*  
*Cranberries*  
*Walnüsse*  
€ 19,00

Bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen Sie bitte das Serviceteam nach der gesonderten Speisekarte.

## *Fleischgerichte*

Fasan  
*sous vide gegart*  
*Wermutschaum*  
*Traubenrisotto*  
€ 27,00

Glacierter Schweinebauch  
*bunte Möhren*  
*asiatisches Pilzrisotto*  
€ 23,50

Geschmorte Hirschkeule  
*Cranberry - Maronensoße*  
*Salbeilinsen*  
*Mandelbällchen*  
€ 29,50

Rinderfiletgeschnetzeltes  
*Steinpilze*  
*Spaghettini*  
*Salat*  
€ 32,00

Bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen Sie bitte das Serviceteam nach der gesonderten Speisekarte.

## *Klassiker*

Mälzerschnitzel  
*Schweineschnitzel*  
*Speckstreifen, Spiegelei*  
*Tomatensalat*  
*Bratkartoffeln*  
€ 19,50

Cheeseburger  
*Rinderpatty*  
*Bergkäse, Räucherspeck*  
*Cayennecreme, Cole Slow*  
*Pommes Frites*  
€ 18,50

Picatta vom Kalb  
*Fruchtige Tomatensoße*  
*Spaghettini*  
€ 27,00

Rumpsteak  
*Kräuterbutter*  
*Salat*  
*Bratkartoffeln*  
€ 31,00

Bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen Sie bitte das Serviceteam nach der gesonderten Speisekarte.

## *Süßspeisen*

Birnentarte  
*Mandelcreme*  
*Zartbitterschokoladeneis*  
€ 11,00

Crème Brûlée  
€ 7,00

Kaiserschmarrn  
*Zwetschgenkompott*  
€ 12,00

Walnusseis  
*Pflaumenkompott*  
€ 7,50

Bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen Sie bitte das Serviceteam nach der gesonderten Speisekarte.