

SPÄTSOMMER MENÜ

Rucola mit Ziegenkäse,
Feigen und Nüsse

*

Entenbrust an Kürbispüree,
Cous Cous mit Datteln und Orangen-Jus

*

Lauwarmes Schokoküchlein
mit Birnen und Vanille-Eis

Menü 39 €

VORSPEISEN

Gemischter Salat
mit Honig-Senf-Dressing

5,50 €

Riesengarnelen gebraten in Aromaten
mit Baguette

9,50 €

Rucola mit Ziegenkäse,
Feigen und Nüsse

8,50 €

SUPPEN

Pfifferling Süppchen mit Majoran Croutons

6,50 €

Kürbiscremesuppe
mit eigenen Kernen und Öl

6,50 €

HAUPTGERICHTE

HERZHAFT

„Wiener Schnitzel“ vom Kalb an Kartoffel-Gurkensalat	19,50 €
Entenbrust an Kürbispüree, Cous Cous mit Datteln und Orangen-Jus	22,50 €
Entrecoté vom Weiderind an Tomatenbutter, Pfifferlinge und Rosmarinkartoffeln	26,50 €
Landfrauensalat mit gebratenen Maultaschen, Kirschtomaten und Zwiebeln	14,50 €
Kalbsbäckchen an Pfifferlings Risotto, gegrilltem Broccoli und Mandelbutter	19,50 €
Wildschweinbratwürste an Rahmsauerkraut und Kartoffelstampf	14,50 €

FISCH

Filet vom Zander an Blumenkohl-Risotto und Petersilien Pesto	21,50 €
Pasta mit Riesengarnelen, Pfifferlinge und Spinat in Rahm	17,50 €

BURGER

„Spätsommer Burger“ vom Rind mit Blauschimmelkäse, Birnen und Rucola dazu Rosmarinkartoffeln und Walnuss Schmand	16,50 €
„Veggie-Burger“ mit gratiniertem Ziegenkäse, Kirschtomaten, Honigsenfauce und Rucola dazu Rosmarinkartoffeln und Kräuter Schmand	14,50 €

FLEISCHLOS

Pfifferlings Risotto mit gegrilltem Broccoli, Mandelbutter und Wildkräuter	15,50 €
---	---------