

Herbst-Saison-Karte

Suppe & Vorspeisen

- Kürbiscremesuppe** aus Muskat- und Hokkaidokürbis, (g,h) € 5,50
garniert mit Kürbisöl und Kürbiskernen
- Carpaccio vom Rind** mit Olivenöl, Meersalz und roter Pfeffer, (a,h,k) € 10,90
verfeinert mit Rucola, Parmesan, gebratenen Stückchen vom Hokkaido-Kürbis
und garniert mit Kürbisöl und Kürbiskernen
- Karamellierte Scheibe vom Ziegenkäse** auf Mango-Chutney (a,g,h) € 9,90
garniert mit Rucola Salat, Radieschen, Walnüssen und Balsamico-Creme
- Im Hausdressing marinierter Rucolasalat**, garniert mit Antipasti-Tomate, Parmesan, € 9,90
Walnüssen und Kürbisöl, dazu knusprige Garnelen im Kartoffelmantel und Ciabatta (a,g,i,k,n)

Hauptgerichte

- Medaillons aus der Schweinelende unter der Kürbiskern-Frischkäsekruste** (a,g,i,k) € 17,90
auf herzhaftem Kürbis-Kartoffel-Ragout, an Bratensoße und ein kleiner Beilagensalat
- Gebratenes Filet aus der Lachsforelle** auf Wirsing-Creme-Gemüse, (d,a,g) € 18,90
garniert mit Kürbiskernen und Kürbisöl, nappiert mit Kürbissoße und Rosmarinkartoffeln
- Herbst Surf & Turf** (a,b,g,k,n) € 22,90
Argent. Rumpsteak unter der Kürbis-Chili-Kruste & knusprige Garnelen im Kartoffelmantel,
auf in Kürbissoße geschwenkten Kürbistortelli, nappiert mit dunkler Cassisjus und Rucolasalat
- Herbstliche Kürbistortelli** Nudeltaschen mit Kürbisfarce gefüllt, (a,g,i) € 13,90
in Salbei-Butter geschwenkt, verfeinert mit Stückchen aus der Williams-Birne,
frischen Rucola und Walnüssen, garniert mit Parmesan
- Deftiger Wildschweinbraten in kräftiger Wachholder-Preiselbeer-Soße** (a,g) € 16,90
mit Semmelknödel und Wirsing-Creme-Gemüse,
garniert mit Williams-Preiselbeer-Birne und Schlagsahne
- Herzhaftes Kürbis-Kartoffelragout** im gusseisernen Pfännchen serviert, (g,i,k) € 13,90
mit Käse überbacken, verfeinert mit Meerrettichsoße und garniert mit Kürbiskernen- und Öl

Unser Herbst-Highlight

- Hirschgulasch vom Hochländer Hirschen** in Wachholder-Preiselbeer-Soße (a,g,k,i) € 18,90
nappiert mit Champignon-Rahm, dazu Semmelknödel, und mit Speck und Zwiebeln verfeinerter
Rosenkohl, garniert mit Williams-Preiselbeer-Birne und Schlagsahne