

... bunt wie der Herbst

Unsere Weinempfehlung

Becksteiner Winzer, Rebell

kraftvoll und dunkel, trockene Glut, köstliche Kaffee- und Tabakaromen, trocken J

0,25 l

5,20

Becksteiner Winzer, Spektakulär

Cuvée rot, sensationell dunkles Rot, dunkle Beerenaromatik mit Kräuter- und Gewürznoten, dicht im Bukett, im Holzfass verfeinert, halbtrocken J

0,25 l

5,20

Suppe / Vorspeise

Kürbiscremesuppe

mit eingelegtem Kürbis und Kresse 5,B

6,90

Pfifferling-Creme-Suppe

mit Sahne und frischer Petersilie B

7,90

Hausgebeizter Lachs

an glacierten Möhren mit Ingwer und frischer Minze 5,D,F

9,50

Hauptspeisen

Rahmpfifferlinge

auf Serviettenknödeln, serviert mit einem kleinen Marktsalat A,B,C,D

14,50

Grünkernbratlinge

auf karamellisiertem Kürbis und Rote Bete Relish VEGAN

14,50

Ragout fin vom Wildschwein

mit Pappardelle, gegrillten Cherrytomaten und frischem Parmesan A,B

14,50

Gebratene Schweinemedailon

serviert zu Rahmsauce, Brokkoli-Karotten und hausgemachten Spätzle A,B

17,50

Gebratenes Zanderfilet

an Rahmschwarzwurzel à la Crème, dazu Petersilien-Kartoffeln A,B,F

19,50

Gebratener Hirschrücken

an einer Bordeaux-Sauce, serviert auf Pfifferlingen und Serviettenknödel A,B

23,90