

# Abendmenü

Garnelen gegrillt  
Ravioli Trüffelüllung / Wildkräutersalat 13.50



Rindsfiletmedaillons  
Kerbel-Senfsoße  
Kartoffelgratin 19.50



Pina Coladamousse  
Ananassorbet 7.50

Menü komplett 38.00  
Menü mit Weinbegleitung je 0,1 l 47.00  
bei Umbestellungen Aufpreis

# Abendkarte

Ziegenkäse gegrillt / Walnusskruste / Wildkräutersalat / Datteln 9.50  
Carpaccio vom Rind / Kirschtomaten / Kürbiskernöl 10.50  
Entenleber gegrillt / Wildkräutersalat / Cassiskirschen 15.50  
Garnelen gegrillt / Olivenöl / Chili / Knoblauch / Weißbrot 14.50  
Raviolacci / Trüffelüllung / Zucchini 12.00  
Kleiner Salat / geröstete Kerne 5.00  
Kürbiscremesuppe 5.00  
Fischsuppe / Gemüse / Safran 6.50  
Lachssteak / Garnelen / Kartoffel-Lauchpüree / Wermutsoße 19.00  
Seeteufelfilet / Thaicurry-Zitronengrasssoße / Basmatireis 20.50  
Bachsaiblingsfilet / Ofengemüse / Knoblauch 17.50  
Lammrückensteak / Salbeisoße / Rösti 19.50  
Rindsfiletsteak / Pfeffer-Kirschsoße / Kartoffelgratin 24.50  
Kalbsrückensteak / Zwiebel-Kräuterkruste / Rotweinssoße / Rösti 19.00

# WINTER-liches

Gänsebrust geräuchert  
Bio-Walnußbrot geröstet  
Raclettekäse 8.50

Ravioli Hirschfüllung  
Lauch / Preiselbeeren 11.50

Rehrückenfilet  
Rotweinsöße / Preiselbeeren  
Kartoffelgratin 22.50

## DESSERT

Schokoladensouffle	
Cassisfeigen / Feigensorbet	7.50
Schokoladenmousse	
Brombeeren / Himbeersorbet	7.50
Grand-Marnierhalbgefrorenes	
Mandel-Nougatsouffle	7.50
warme Birnentarte / Vanilleeis	6.90
Zwetschensorbet	
Prosecco oder Vieille Prune	5.90
Dessert für Zwei	15.50
Affogato – Espresso / Vanilleeis	3.90