

Abendmenü

Lachssteak gegrillt
Ravioli Steinpilzfüllung 13.50



Barbarie Entenbrust
Orangen-Honigsoße
Kartoffelgratin 18.00



Dreierlei vom Bratapfel
Pistazieneis 7.50

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

Abendkarte

Ziegenkäse / Walnusskruste / Friséesalat / Datteln	9.50
Carpaccio vom Rind / Olivenöl / Perlzwiebeln gegrillt	10.50
Garnelen / Zucchini gegrillt / Wildkräutersalat	12.50
Garnelen gegrillt / Olivenöl / Chili / Knoblauch / Weißbrot	14.50
Ravioloci / Maronenfüllung / Zucchini / Parmesan	12.00
Kleiner Salat / geröstete Kerne	5.00
Kürbiscremesuppe	5.00
Fischsuppe / Gemüse / Safran	6.50
Lachssteak-Garnele-Jakobsmuschel / Kartoffel-Lauchpüree	19.00
Seeteufelfilet / Thaicurry-Zitronengrasssoße / Basmatireis	20.50
Bachsaiblingsfilet / Ofengemüse / Knoblauch	17.50
Lammrückensteak / Schafskäsekruste / Rösti	19.50
Rindsfiletsteak / Pfeffer-Kirschsoße / Kartoffelgratin	24.50
Kalbsrückensteak / Salbeisoße / Rösti	19.00

HERBST-liches

geröstete Brotscheibe
Entenbrust geräuchert
Camenbert 8.50

Ravioli Hirschfüllung
Lauch / Preiselbeeren 11.50

Rehrückenfilet
Rotweinsöße / Preiselbeeren
Kartoffelgratin 22.50

DESSERT

Schokoladensouffle Brombeeren / Himbeersorbet	7.50
Cheesecake, warm Aprikosen / Mangosorbet	7.50
warme Birnentarte / Vanilleeis	6.90
Zwetschgensorbet Prosecco oder Vieille Prune	5.90
Dessert für Zwei	13.50
„Affogato“ Espresso / Vanilleeis	3.90