

# Speisekarte

Kürbiscremesüppchen mit Kürbiscrunch und Kürbiskernöl 6 €  
*Cream of pumpkin soup with pumpkin crunch and pumpkin oil*

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle 6 €  
*Beef consommé with herbal pancake strips*

Curry-Geflügel-Cremesuppe mit Gemüse-Julienne 7 €  
*Cream of chicken soup with vegetable strips*



Ziegenfrischkäse mit Honig und Sesam karamellisiert 12 €  
an Wildkräutersalat mit Himbeer-Vinaigrette  
*Goat cream cheese, caramelized with honey and sesame,  
wild herb salad and raspberry vinaigrette*

Vegane Salatbowl mit orientalischem Couscous, 12 €  
geschmorten Kürbisspalten, Avocado, Feige und Kichererbsen Bällchen  
*Vegan salad with oriental couscous, braised pumpkin wedges,  
avocado and chick peas*

Vegane Kürbis-Triologie 9 €  
Geschmorte Kürbisspalten, Kürbispüree und Kürbischips  
*Braised pumpkin wedges, pumpkin purée and pumpkin chips*

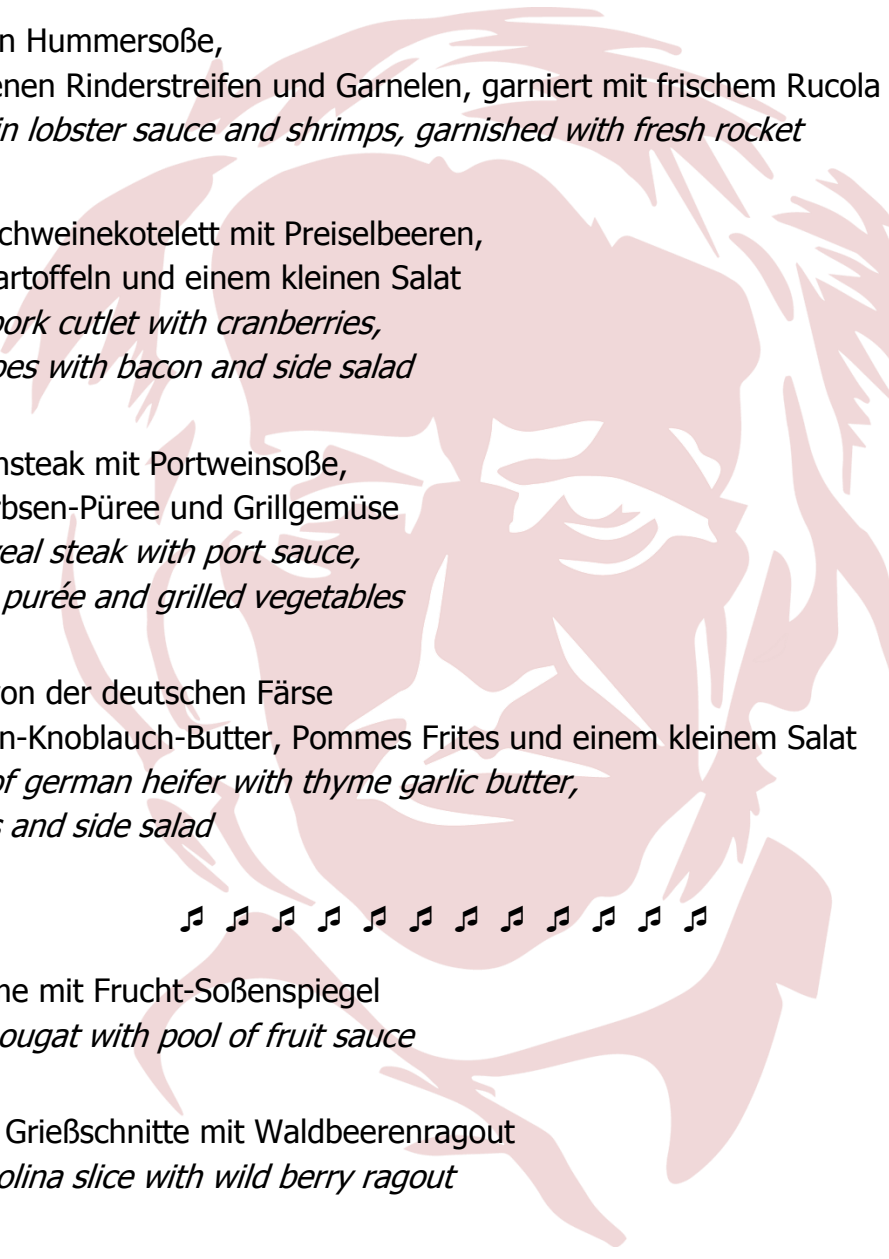
Bunter Salatteller 12 €  
mit luftgetrocknetem Serrano-Schinken, Parmesan und Walnüssen  
*Mixed salad with serrano ham, parmesan and walnuts*

Hausgemachtes Kartoffelrösti mit Waldpilzragout 10 €  
*Homemade hash browns with wild mushroom ragout*



Gedünstetes Lachsfilet 18 €  
Auf buntem Wokgemüse mit Jasmin-Reis und Zitronengras-Schaum  
*Stewed salmon fillet with jasmine rice and lemon grass mousse*

# Speisekarte



Gebratenes Seehechtfilet mit geschmortem Hokkaido-Kürbis und Herzoginkartoffeln <i>Fried hake filet with braised hokkaido pumpkin and duchess potatoes</i>	16 €
Garganelli in Hummersoße, mit gebratenen Rinderstreifen und Garnelen, garniert mit frischem Rucola <i>Garganelli in lobster sauce and shrimps, garnished with fresh rocket</i>	16 €
Paniertes Schweinekotelett mit Preiselbeeren, Speckkröstkartoffeln und einem kleinen Salat <i>Breaded pork cutlet with cranberries, fried potatoes with bacon and side salad</i>	14 €
Kalbsrückensteak mit Portweinsoße, Kartoffel-Erbсен-Püree und Grillgemüse <i>Saddle of veal steak with port sauce, potato pea purée and grilled vegetables</i>	24 €
Entrecôte von der deutschen Färsе mit Thymian-Knoblauch-Butter, Pommes Frites und einem kleinem Salat <i>Entrecôte of german heifer with thyme garlic butter, french fries and side salad</i>	26 €
♪ ♪ ♪ ♪ ♪ ♪ ♪ ♪ ♪ ♪ ♪ ♪ ♪	
Nougatcreme mit Frucht-Soßenspiegel <i>Cream of nougat with pool of fruit sauce</i>	5 €
Gebackene Grießschnitte mit Waldbeerenragout <i>Baked semolina slice with wild berry ragout</i>	6 €
Käsevariation mit Feigen-Senf und Weintrauben <i>Cheese variation with fig mustard and grapes</i>	10 €