

# Saisonales

Unser Küchenchef **Andreas Klitsch** kreiert regelmäßig wechselnde Gerichte mit den besten Zutaten, die der Wochenmarkt zu bieten hat

## Vorspeisen & Suppe

<b>Kürbissüppchen mit Kokos</b> Orange & Ingwer	8,0€
<b>Vitello Tonnato vom Truthahn</b> mit Raukesalat, Ascolana-Oliven & warmem Bruschetta	12,0€
<b>Terrine von der Räucherforelle &amp; Tomate</b> mit Mini Römersalat & Meerrettich,	12,0€
<b>„Der Jahreszeitensalat“</b> Feldsalat mit Kartoffeldressing, gebratenen Pfifferlingen & geröstetem Speck	12,0€

## Hauptsachen

<b>Gedünstetes Kabeljaufilet mit Berliner Senfsauce</b> Spinat in Nussbutter und Petersilienkartoffeln	22,0€
<b>Cordon Bleu vom Flämischen Duroc-Schwein</b> mit Buttererbsen und gebackenen Kartoffel-Thymiankräpfen	22,0€
<b>Geschmortes Rahmgulasch vom Hirschkalb</b> mit Champignons und Pfifferlingen, Preiselbeersahne & Haselnusspätzle	22,0€
<b>Käsespätzle mit geschmolzenen Zwiebeln</b> & Kopfsalatherzen in Sauerrahmdressing	18,0€

## Süßes

<b>Warme Wiener Buchteln</b> mit Powidl gefüllt & Vanillesauce	11,0€
---	-------