

Saisonales

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

Vorspeisen & Suppe

Rinderbrühe vom Tafelspitz mit Flädle & Gemüse	8,5€
Spinatsalat mit Orangendressing gesalzene Haselnüssen & gebratenen Jacobsmuscheln	15,0€
Marinierter Tafelspitz mit Gemüse-Vinaigrette, kleinem Sülzchen, Kürbiskernöl & Meerrettich	12,0€
„Der Jahreszeitensalat“ Rapunzelsalat mit Walnüssen & lauwarmem Ziegenfrischkäse im Schinkenmantel	13,0€
Gebratene Herbstliche Pilze mit Speck & Petersilie	15,0€

Hauptsachen

Gebratenes Schwertfischfilet mit Endivien-Kartoffelstampf & geräucherter Weisswein-Buttersauce	23,0€
In Rotwein geschmorte Lammhaxe auf Linsen-Cassoulet mit Thymiansauce	20,0€
Rosa gebratene Kalbsleber mit Balsamessig-Zwetschgen & Kartoffelpüree	23,0€
Hausgemachte Gnocchi vom Hokkaidokürbis & eingelegter Muskatkürbis	19,0€

Süßes

Crêpes Suzette mit Orange, Grand Marnier & Vanilleeis	11,0€
---	-------