

Saisonales

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

Vorspeisen & Suppe

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

Hauptsachen

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

Süßes

Warme Wiener Buchteln mit Powidl gefüllt & Vanillesauce	11,0€
---	-------