

Wochenkarte

17.10.2025 - 30.10.2025

LILLET CLEMENTINE	9.50
Lillet, Tonic, Mandarine, Zitronen & Salbei	
MANDARINE SPRITZ (ALKOHOLFRED)	8.50
Mandarine, Vanille, Soda, Ginger Ale & Salbei	
PUMPKIN SPICED MATCHA LATTE	6.50
ICED VANILLA MATCHA	6.50
KÜRBISCREMESUPPE	8.00
CROSTINI MIT KARAMELLISIERTEM KÜRBIS & BURRATA (3 STÜCK)	7.50
mit Rosmarin gratiniert, dazu hausgemachtes Chutney	
FLAMMKUCHEN KÜRBIS	13.00
mit Kürbis, Schafskäse & roten Zwiebeln	
KARAMELLISIERTE KÜRBIS- & SÜSSKARTOFFELSCHEIBEN	17.00
mit Burrata & grünem Pesto, mit gegrillten roten Zwiebeln auf Feldsalat serviert und garniert mit Granatapfelkernen	
KÜRBIS-INGWER-RAVIOLI	19.00
mit Guanciale & Salbei-Butter, verfeinert mit gehobeltem Parmesan	
RÖSTI-BURGER	22.00
Rinderburger mit Rösti, Käse, Bacon, Feldsalat & Preiselbeeren, dazu Süßkartoffelpommes & Schmand	
PULLED-TURKEY-BURGER	21.00
mit zartem Truthahnfleisch, Käse, Feldsalat, Rotkohlsalat, karamellisierten Zwiebeln und Champignons, mit Preiselbeeren, dazu Süßkartoffelpommes & Schmand-Dip	
ZARTES HIRSCHGULASCH IN ROTWEINSAUCE	26.00
mit Preiselbeer-Birne, Apfelrotkohl und Butterspätzle	
MAISPOULARDENBRUST	19.00
mit Zitronen-Rosmarin-Sauce, dazu karamellisierte Bundmöhren & Rosmarinkartoffeln	
HERBSTLICHES ZANDERFILET	23.00
an Gemüse von Rosenkohl, Möhren, Roter Bete & roten Zwiebeln, serviert auf cremigem, getrüffelm Kartoffelpüree	