

Wochenkarte

Kürbis Suppe

verfeinert mit gerösteten Kernen und nativem Kürbiskernöl 8.5

Rinder Carpaccio (Vorspeise)

serviert mit gehobeltem Parmesan und Trüffel Öl 11.9

Kürbis Flammkuchen

mit Creme Fraiche, Hokkaido Kürbis, Ziegenkäse, Thymian, Honig, Walnüssen und roten Zwiebeln 15.0

November Bowl

frischer Rotkohl, Ofenkürbis, Avocado-Tomaten Salat, Graved Lachs, Honig Senf Sauce, Preiselbeeren auf gebackenem Camembert im Sesam Mantel und ein pochiertes Ei mit Hollandaise 17.0

Black Burger (vegetarisch)

gebackener Sellerie, mariniertes Rotkohl, Hokkaido Kürbis, gegrillter Ziegenkäse und fruchtiges Chutney im schwarz gefärbtem Burger Brötchen, dazu Curly Fries mit Avocado-Chili Mash 17.5

Kürbis Pasta (vegetarisch)

Tagliatelle mit leicht karamellisiertem Hokkaido Kürbis, getrockneten Tomaten, Walnüssen, Rucola und gehobeltem Parmesan 17.0
optional mit gegrillten Hähnchenbruststreifen 21.0

Rinder Roulade

zart geschmort, in kräftiger Bratensauce, dazu Apfel-Rotkohl und 2 hausgemachte Kartoffelklöße 21.0

Hirschgulasch

in aromatischer Rotwein-Preiselbeeren Sauce, dazu Rotkohl und Butterspätzle 26.0

knusprige Entenbrust (tranchiert)

auf mit winterlichen Gewürzen abgeschmeckten Rotkohl, zwei hausgemachte Kartoffelklöße und Orangen-Cassis Sauce 28.5

Little Sweets

veganes Maronen Panna Cotta
an warmen Glühwein-Pflaumen 9.0

*Bitte schauen Sie unsere Speisekarte für weitere leckere
Dessertempfehlungen*

Winter Drinks

Glühgin

Gin, Apfelsaft, Orangensaft, Zimtstange, Orangenscheibe, Sternanis 10.0

Spekulatius Spritz

Prosecco, Amaretto, Zimt, Vanillesirup 10.0

Santas Negroni

Gin, Campari, Vermouth, Zimt und eine Orangenscheibe 10.0

Lillet Winter Vive

Lillet, Tonic Water, Zimt, Thymian und eine Birnenscheibe 10.0

Hot Aperol

Aperol, Weißwein, Apfelsaft 10.0

Merry Moscow Mule

Wodka, Ginger Ale, Zuckersirup, Cranberrysaft, Orangensaft, Lime Juice 10.0

Maracuja Spritz

Aperol, Prosecco, Maracujasaft, Mineralwasser 10.0

Pornstar Martini

Wodka, Maracujasaft, Maracujasirup, Vanillesirup, Limettensaft, Prosecco 12.0

Lavendel Spritz

Lavendelsirup, Prosecco, Mineralwasser, Zitronensaft 10.0

Lavendel Spritz alkoholfrei

Mit Tonic & Lavendelsirup 8.5

Mittagskarte vom 14.11. - 20.11.

Montag bis Freitag von 12:00 – 15:00 Uhr:

veganer Flammkuchen

mit Hummus, Avocado, Buchweizen, grünem Gemüse und Bruschetta Tomaten 11.5

Kürbis Ravioli

in cremiger Orangen-Sauce geschwenkt, dekoriert mit Rucola und Pinienkernen 11.0

orientalisches Bauernomelette

Bratkartoffeln, getrocknete Tomaten, Oliven und Feta Käse an saisonalen Blattsalaten 11.0

Fish Burger

Brioche Bun mit gebackenem Fischfilet, grünem Salat und Ceasars Creme, dazu Curly Fries 12.5

Rigatoni al Forno

Pasta überbacken mit würziger Bolognese und Käse, dazu ein kleiner Tomaten Salat 12.5

Cordon Bleu

mit Pommes Frites und gemischtem Salat 12.5

Tages Dessert

Zimt Crepe gefüllt mit Apfelkompott 5.0