

Empfehlung unserer Küche

HERBSTMENÜ

gültig von September bis November

VORSPEISE

Ziegenkäse

mit Rosmarinmarinade, Zwiebelmarmelade und Feldsalat

9,50 € pro Person

Rosa gebratenes Roastbeef vom Simmentaler Färsenrind

mit gerösteten Nüssen, Friséesalat und Pflaumensauce

12,90 € pro Person

Rettichvariation

mit Kaisergranat und Sprossen

9,90 € pro Person

Büffelmozzarella

mit Rucolapesto und getrockneten Tomaten

8,90 € pro Person

SUPPE

Erbsen-Kokos-Suppe

mit Speckcroûtons

5,50 € pro Person

Kürbis-Orangen-Suppe

mit Zimtercroûtons

4,90 € pro Person

Waldpilzsuppe

mit Wacholderschinken und Lauch

5,50 € pro Person

Muschelsuppe

mit Tomate, Paprika und Crème fraîche

5,90 € pro Person



HAUPTSPEISE

In Holunder pochierter Mecklenburger Bio-Kalbstafelspitz
mit knusprigen Schwarzwurzeln und Kartoffel-Sellerie-Püree

27,50 € pro Person

Gebratener Schwinzer-Heide-Rehrücken
mit Kartoffel-Lauch-Gemüse und Cranberrykompott

38,90 € pro Person

Vegetarische Ravioli
mit gegrilltem Kürbis, Ziegenkäse und Feigen

14,50 € pro Person

Gebratene Dorade
mit Wurzelgemüse und Kräuterkartoffeln

20,50 € pro Person

Filet vom Simmentaler Färsenrind, 180 g
mit Cognac-Pfeffer-Sauce, Apfel-Kürbis-Gemüse
und Kartoffel-Brokkoli-Püree

36,90 € pro Person

DESSERT

Mirabellentiramisu

5,50 € pro Person

Cassissorbet

mit Eierlikörsahne und Gewürzbirne

5,90 € pro Person

Haselnuss-Dacquoise-Trifle

7,90 € pro Person

Marillenknödel

mit Zimtbröseln

5,50 € pro Person

