

Unsere Jahreszeitenküche
genießen Sie den Herbst im Auszeit

Süppchen vom Hokkaido Kürbis
mit karamellisierten Kernen und Öl vom Kürbis
5,90 €

Wildkräutersalat
mit Kürbisspalten, gebackenen Ziegenkäse,
Granatapfelkernen und geröstete Maronen
(G)
12,90 €

Kürbiströsti vom Hokkaido mit Creme fraiche
10,90 €

... mit gebeiztem Lachsfilet
16,90 €

auf der Haut gebratenes Filet vom Saibling
an Kürbiströsti und sautierten Kirschtomaten
(D)
19,90 €

Allergene: A-Gluten , B-Krebstiere , C-Eier , D-Fisch , E-Erdnüsse , F-Soja , G-Milch , H-Schalenfrüchte , I-Sellerie , J-Senf , K-Sesamsamen , L-Schwefeldioxid und Sulfite , M-Lupinen , N-Weichtiere Zusatzstoffe: 1 mit Konservierungsstoffen; 2 mit Emulgator; 3 mit Farbstoff; 4 mit Süßungsmitteln; 5 mit Nitritpökelsalz; 6 mit Säuerungsmitteln; 7 mit Geschmacksverstärker; 8 Antioxidationsmitteln; 9 mit Aromastoff; 10 mit Stabilisator;

Unsere Jahreszeitenküche
genießen Sie den Herbst im Auszeit

zarte Rinderbäckchen im Rotweinjus
an Stöckelkraut und Kürbisrösti

(G)

19,90 €

Rehkeulenbraten aus der Region
an Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

(A)

21,90 €

Brust und Keule von der Gans
an Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

21,90 €

Dessert:

hausgemachter Kaiserschmarrn
an einer Kugel Eis, Vanillesauce und Sahnehäubchen

7,90 €

Allergene; A-Gluten , B-Krebstiere , C-Eier , D-Fisch , E-Erdnüsse , F-Soja , G-Milch , H-Schalenfrüchte , I-Sellerie , J-Senf , K-Sesamsamen , L-Schwefeldioxid und Sulfite , M-Lupinen , N-Weichtiere Zusatzstoffe: 1 mit Konservierungsstoffen; 2 mit Emulgator; 3 mit Farbstoff; 4 mit Süßungsmitteln; 5 mit Nitritpökelsalz; 6 mit Säuerungsmitteln; 7 mit Geschmacksverstärker; 8 Antioxidationsmitteln; 9 mit Aromastoff; 10 mit Stabilisator;