



Kürbis, Pilze und Federweißer

Vorspeise

Warme Kürbisquiche ✓
mit Feldsalat im Kartoffeldressing
Croûtons und eingelegten Kräutersaitlingen 10,80 €

Suppe

Getrübte Kartoffelsuppe ✓
mit Olivenöl und Croûtons 11,90 €

Hauptgerichte

Saltimbocca vom Kalb
gebratene Parmesan-Polenta-Schnitte
confierte Cherry-Tomaten, Zitronensauce 29,90 €

Steak vom Thunfisch
mit einer Rote Beete-Haube, auf einer Zitronensauce
mit Kürbis-Kartoffel-Stampf
und karamellisierten Kürbiskernen 29,80 €

Wildburger
Tranchen vom Wildschweinfilet mit einer Trüffel-Cheese-Creme
herber Preiselbeer-Marmelade, Balsamico-Zwiebeln
Wildkräutern und Pommes 25,50 €

Kürbis-Risotto ✓
mit gebackenem Butternut-Kürbis
und gerösteten Kernen 18,50 €

AZUBI-KREATION DES MONATS
von Bjarne-Paul Rieck/ 1. Lehrjahr

Schnitzel vom Butternut-Kürbis ✓
mit einem lauwarmen Pilzsalat an Federweißer-Schaum
und Herzogin-Kartoffeln 22,50 €

Dessert

Kürbis-Parfait
mit karamellisierten Kürbiskernen auf einem Vanille-Espuma
und Paprika-Tomaten-Salsa 11,50 €