

....die kleine Herbstkarte

Aperitifempfehlung

Apfelsecco vom Glockenapfel
neue Ernte - alkoholfrei
0,1 – 4,00

Suppe vom Hokkaido Kürbis mit zarter Ingwer Note,
Kürbiskernöl
4,50 €

Scheiben von der Flugentenbrust auf Apfelrosinenmus,
herbstlicher Rotkohl und Krokette
18,80 €

Zanderfilet auf der Haut gebraten
an Hummerschaum mit Salzkartoffeln,
Salatauswahl vom Büfett
18,50

Tranche vom Lammrücken an Kräuterjus,
provenzalischem Gemüse
und Rösti Taler
23,50

...und eine kleine Sünde...
Vanilleeis auf temperierten Zwetschgen
Sahnehaube
4,80 €

Weinempfehlung:

Weingut Graf von Kageneck, Baden
Grauer Burgunder , trocken 0,2
6,30 €

Spätburgunder (Eichenfass gereift) 0,2
6,80

-Inklusivpreise-

Unsere Speisekarte ist nicht frei von zu kennzeichnenden Allergenen und Zusatzstoffen.
Auf Wunsch reichen wir Ihnen gerne die Karte mit kompletter Allergen- und Zusatzstoff- Kennzeichnung.