



unser
herbstmenü

tatar

zwei Mal Meerrettich, Wachtelei & Kapern



schaumsuppe vom pfifferling

Portweinschalotten



käseraviolo ‚fromagerie anthony‘

Birne, Majoran & Rote Zwiebel



surf & turf

Kalbsfilet, Garnele, Tomate & Parmesangnocchi



geeister gughupf

Valrhona Schokolade & Pflaume

III Gänge 35,00 EURO (Suppe, Hauptgang, Dessert)

IV Gänge 45,00 EURO (ohne Raviolo)

V Gänge 55,00 EURO

Weinbegleitung 6,90 EURO je Glas

besondere empfehlungen

kleiner blattsalat

mit gebratenem Ziegenkäse & Herbstgelée

8,00



tagessüppchen

nach Empfehlung des Hauses

7,00



wildbratwürste

von unserem hausmetzger

dazu Balsamicolinsen & Kräuterkartoffeln

14,00



gebratenes filet von der lachsforelle

mit bunter Bete und Kräuter-Risotto

23,00



filet vom Rind

dazu Pfifferlinge à la crème & Serviettenknödel

32,00