



Unser Menü

Pulpo-Terrine
an Kürbis-Mayonaise

Kalbstafelspitz-Tea
mit Kürbis-Espuma

Hausgemachte
Dinkel-Kürbis-Nudeln

Kalbsfilet
auf Kartoffel-Kürbis-Gratin

Himbeer-Parfait
mit Kürbiskern

5 Gang Menü 79€

4 Gang Menü 71€

3 Gang Menü 63€

Gerne servieren wir Ihnen auch
begleitende Weine zu unserem Menü.

Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Alle Gewichtsangaben sind im rohem Zustand

Mit unserem Menü informieren wir Sie über die in unseren Speisen und Getränken enthaltenen Allergenen. Informieren
Sie uns vor einer Vermischung von Zutaten in unsern Küche nicht zu 100% ausschließen.

Speisen von gluten, Milch, Ei, Soja, Weizen, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesam und Sulfiten können somit in allen Produkten enthalten
sein.

Vorspeisen

Gemischter Blättele-Salat

mit Cashewkernen, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, Pinienkerne & gehobelten Borgaiolo
6,70€

Tatar vom Rinderfilet (von Hand geschnitten)

mit Stunden-Ei & Salatbouquet
16,20€

Von Rind & Kalb

aus kontrollierter deutscher Haltung

zu den Steaks servieren Wir hausgemachte Kräuterbutter und Sauce

	ca. 120g.	ca. 160g
Gebrautes Rinderrückensteak	21,60€	23,90€
Gebrautes Rinderfiletsteak	29,60€	32,90€
Gebrautes Kalbsrückensteak	20,60€	22,90€

Wiener Schnitzel (vom Kalbsrücken)
auf Wunsch servieren wir Preiselbeeren dazu
ca. 100g
19,60€

dazu Beilagen zur Wahl

Bratkartoffeln	Portwein-Zwiebeln
Dinkel-Spätzle	Kartoffel-Gurken-Salat
Gemüse aus der Saison	Hausgemachte Wilde Pommes
Blättele-Salat	

je 4,20€

Alle Preise sind inklusiv der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Alle Gewichts Angaben sind im rohem zustand.

Mit unserer Allergen-Karte möchten wir Sie über die, in unseren Speisen und Getränken enthaltenen Allergenen, informieren.

Leider können wir eine Vermischung von Zutaten in unserer Küche nicht zu 100% ausschließen.

Spuren von Gluten, Krebstieren, Ei, Fisch, Erdnuss, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesam und Sulfiten können somit in allen Produkten enthalten sein.