

## Herbstkarte

### Vorspeisen

<b>FLÄDLESUPPE</b> RINDERKRAFTBRÜHE MIT GEMÜSESTREIFEN UND PFANNKUCHEN STREIFEN	9,90€
<b>BUTTERNUTKÜRBIS-SUPPE</b> MIT KOKOSNUSSMILCH, EIGENEM ÖL UND VEGAN	8,90€
<b>BLACK TIGER GARNELEN</b> GEGRILLT IN KNOBLAUCHÖL, DAZU BAGUETTE	18,90€
<b>QUICHE LORRAINE</b> MIT CREME FRAICHE UND SALABOUQET	11,90€

### Hauptspeisen

<b>SALAT ZIEGE</b> GROSSER MARKTSALAT MIT GRATINIERTEM ZIEGENKÄSE	19,90€
<b>SALAT GAMBAS</b> GROSSER MARKTSALAT MIT FÜNF BLACK TIGER GARNELEN	19,90€
<b>KÄSESPÄTZLE AUS DEM ROHR</b> MIT RÖSTZWIEBELN UND SALATBOUQET	19,90€
<b>ORECCHIETTE</b> MIT KÜRBIS, ZIEGENFRISCHKÄSE, BABYSPINAT UND PINIENKERNEN	21,90€
<b>KABELJAU</b> GEDÄMPFT, AUF KNACKIGEM GEMÜSE, SALZKARTOFFEL UND DÜSSELDORFER SENFSAUCE	26,90€
<b>AUF DER HAUT GEBRATENEN ZANDER</b> AUF KARTOFFEL-LIMETTEN-PÜREE, KIRSCHTOMATEN UND ROTE BEETE BEURRE BLANC	24,90€

## Hauptspeisen

WILDMAULTASCHEN SELBSTGEMACHT AUF STEINPILZRAHMSAUCE MIT SELLERIEPÜREE UND GEBRATENEN PILZEN	21,50€
GEKOCHTER TAFELSPITZ MIT BOUILLONKARTOFFELN, MEERETTICHSAUCE UND PREISELBEEREN	22,90€
LAMMHÜFTE SOUS VIDE ROSA GEBRATEN, AUF RAUCHIGER ROSMARIN JUS, GEMÜSE UND KARTOFFELGRATIN	28,90€
SCHWEINEFILET MEDAILLONS AUF STEINPILZRAHM, SPÄTZLE UND GEMÜSE	28,90€
RUMPSTEAK 200GR MIT BRÄGELE, BEILAGEN SALAT	29,90€
DAZU KRÄUTERBUTTER	+ 3,50€
DAZU BUNTERPFEFFERSAUCE	+ 3,50€
SENFROSTBRATEN BRÄGELE, GEMÜSE UND JUS	31,90€

## Dessert

DESSERTTRIO EN DE CANON	10,50€
SCHWARZWÄLDER KIRSCHKUCHEN ALS EIS	8,90€
SAN SEBASTIAN CHEESECAKE MIT BEERENSAUCE	11,50€
APFEL FLAMMKUCHEN APFEL, ROSINEN, ZIMT, VANILLEEIS	16,10€

Für Weinempfehlungen sprechen Sie uns gerne an.  
Wir wünschen Guten Appetit!