

HERBSTKARTE

VORSPEISE

Herbstliche Kürbissuppe mit Kürbiskernöl und Croûtons.....€ 6,90

Eine cremige Kürbissuppe aus frischen Hokkaido-Kürbissen, verfeinert mit aromatischem Kürbiskernöl und gerösteten Croûtons.

Roastbeef Bruschetta mit getrockneten Tomaten und Selleriecreme.....€ 12,90

Zarte Scheiben von saftigem Roastbeef auf knusprigem Brot, begleitet von getrockneten Tomaten, frisch-würzigem Rucola und einer leichten Selleriecreme.

Frischer Roastbeef-Salat mit süß-saurer Note.....€ 17,90

Zarter Mix-Salat, saftiges Roastbeef, erfrischende Gurkenstreifen und süße Cherry Tomaten, veredelt mit Parmesan und hausgemachtem Dijon-Senf-Balsamico-Dressing.

HAUPTSPEISE

Rehragout in feiner Rotweinsauce mit würzigem Blaukraut.....€ 22,90

Unser geschmortes Rehragout, harmonisch kombiniert mit hausgemachtem Blaukraut.

Zarte Beef-Medaillons mit Kartoffelpüree in Trüffelsoße.....€ 26,90

Gegarte Medaillons vom Rind, serviert auf einem cremigen Kartoffelpüree, vollendet mit einer aromatischen Trüffelsoße.

Mariniertes Lamm mit geröstetem Gemüse, Ofenkartoffeln und Oliven.....€ 23,90

Zartes Lammfleisch serviert mit frischem Gemüse, dazu knusprige Ofenkartoffeln und Oliven.

Chicken Curry in würziger Soße mit Basmatireis.....€ 17,90

Saftiges Hähnchenfleisch in einer cremigen Currysoße, serviert mit lockerem Basmatireis.

DESSERT

Profiteroles gefüllt mit Schokoladen- oder Vanillecreme.....€ 9,50

Zarte, goldbraun gebackene Profiteroles, gefüllt mit einer samtigen Schokoladen- oder einer leichten Vanillecreme.

Apfeltiramisu im Glas, verfeinert mit Zimt.....€ 8,90

Zarte Schichten aus frischen Äpfeln, cremiger Mascarpone und zartem Löffelbiskuit, verfeinert mit einem Hauch von Zimt.