

## Vorspeisen

Herbstlicher Blattsalat mit Granatapfeldressing und Walnusskernen	klein	3,50 €
	groß	5,50 €
Warmer Ziegenkäse auf Quittensalat mit Belugalinsen- Vinaigrette		7,50 €

## Suppen

Feigencremesuppe mit grünem Pfeffer	5,00 €
Wildrahmsuppe mit Preiselbeeren	6,50 €

## Vegetarisch

Gemüse-Basmatireispfanne mit Kokos-Currysauce 8,50 €

Geschmorter Chicorée in Tomaten-Orangenbutter mit  
Kartoffelrösti 9,50 €

## Fisch

Frikadelle vom Dorsch mit warmem Kartoffel-Gurkensalat 8,50 €  
Und Honig-Senfdressing

Tagliatelle mit Lachs und Spinat 11,00 €

## Fleisch

Blätterteig-Gänsestrudel mit Datteln und Maronen gefüllt, 12,50 €  
Selleriepüree und Rotweinjus

Maispoulardenbrust mit Champignon-Sahnesauce und 14,50 €  
Basmatireis

Rumpsteak (ca. 200g) mit Kräuterbutter, Pommes frites 19,50 €  
und Grilltomate



## Dessert

Hausgemachter Wiener Apfelstrudel mit Vanillesauce 4,80 €

Schoko- Malheur mit Mango-Sauce und Vanilleeis 6,50 €

## Kids

Nudeln mit Tomatensauce 4,50 €

Hähnchennuggets mit Pommes Frites 6,50 €