

# Menükarte

## HAUSGEMACHTES BROT

Butter | pro Person

## Vorspeisen

### WALDORFSALAT

Sellerie, Petersilie, Sauerrahm, Haselnuss

### CHEVICE VON SEESAIBLING

Apfel-Calamansi, Junglauch

### CARPACCIO VOM RIND

Kürbis, Kürbiskerne, Preiselbeeren, Parmesan

## Suppen

### TELLERFLEISCHSUPPE

Wurzelgemüse, gekochtes Rindfleisch, hausgemachte Nudeln

### FISCHSUPPE

Seesaibling, Gemüse

## Zwischengang

### STUNDEN EI

Herbsttrompeten, Scamorzaschaum, Kerbelknolle

### CALAMARI GEGRILLT

Quinoa, Granatapfel, Avocado

## *Hauptspeisen*

### **REHRÜCKEN ROSA GEBRATEN**

Karfiolpüree, Rotkraut, Griefßschmarrn pikant

### **MAISHUHN**

Shiitake-Pilz, Kartoffel-Fetagnocchi, Petersilie

### **MARONI-TAGLIATELLE**

Shiitakepilze, Kohlsprossenblätter

### **WOLFSBARSCH GEBRATEN**

Bohnen-Cassoulet, Fenchel, Zitrone

### **SCHWEINESCHNITZEL**

gebacken, Petersilienkartoffel, Salat

## *Desserts*

### **JOGHURT**

Mango, Dill, Olive

### **SCHOKOLADENMOUSSE**

Birne, Fichtenstaub

## *Menü*

### **WALDORFSALAT**

Sellerie, Petersilie, Sauerrahm, Haselnuss

### **CALAMARI GEGRILLT**

Quinoa, Granatapfel, Avocado

### **REHRÜCKEN ROSA GEBRATEN**

Karfiolpüree, Rotkraut, Griefßschmarrn pikant

### **JOGHURT**

Mango, Dill, Olive

## *Weinbegleitung*

Gerne bieten wir den passenden Wein zu den Gerichten an.  
Gib uns einfach Bescheid, wir freuen uns über reges Interesse!