

Vorspeisen

Blumenkohlcremesuppe mit gelber Chili und Croutons	7,50 €
Consommé mit Pfifferlingscrespelle und Julienne Gemüse	9,50 €
Bruschetta mit Büffelmozzarella und Parmesan	9,00 €
Herbstlicher Salat - Lollo Rosso & Bionda, Radicchio, Kirschtomaten, Trauben, Gurke, Radieschen,	9,50 €
Als Beilage	5,00 €
Gebratene Süßkartoffel - Walnusstaler auf pikanten Sesamkrautsalat, Mangochutney und Röstzwiebeln	14,50 € <u>vegan</u>
Gebratener Pulpo auf Tomaten - Brotsalat mit Zucchini und Pesto Verde	14,90 €
Carpaccio vom Rind auf Rucola, Dijon Senfcreme, gehobelter Parmesan, gebratene Rosé - Champignons	15,00 €

Zwischengerichte

Tagliatelle mit Wildschweinragout „Ras el Hanout“, Schmorzwiebeln und Orangen - Ingwerschmand	16,90 €
Gnocchi mit Pfifferling - Ricotta - Füllung, milde Gorgonzolasauce, pochierte Birne und Walnusspesto	15,00 €

Hauptspeisen

Gebackener Spinat - Kartoffelknödel, Pfifferlinge & rose Champignons a la creme, Wirsing und Tomatenmarmelade	19,50 €
Kabeljaufilet im Mangoldblatt auf Limonen - Rahmkohlrabi, Kräuterröstkartoffeln und Pesto Verde	22,50 €
Wiener Backhendl Limonenmayonnaise, Kartoffel- Rahmgurkensalat	17,00 €
Roastbeef mit Bratkartoffeln, Remoulade, Salatbouquet	19,50 €
Steak Frites (Entrecôte vom Feersich Rind) Home Fries, Aioli, kleiner Beilagensalat	
	200 g 25,80 €
	300 g 29,80 €
Hamburger (150 g Beef) / Pommes frites (auf Wunsch vegetarisch oder <u>vegan</u>)	15,00 €
Cheeseburger(150 g Beef) / Pommes frites(auf Wunsch vegetarisch)	16,50 €

Dessert

Crème Brûlée	7,50 €
Birnen Crumble mit Vanilleeis und Vanillesauce	9,00 €
Birnen - Quark - Tiramisu	8,50 €

Weißburgunder- Chardonnay J ² 2019 Weingut Becker Landgraf Im Felsenkeller Rheinhessen, Qualitätswein b. A.	0,25 l 7,50
Ribera del Duero Joven Bodegas S. Arroyo Ribera del Duero, DO, 2018	0,25 l 7,50 €