

VORspeisen

Herbstlicher Salat mit Quittenchutney,

Granatapfel und zweierlei Ziegenkäse 10,20 €

mit 2 Garnelen und Ziegenkäse 12,80 €

Hirschcarpaccio mit Walnussmayonaise

Wildkräutersalat und Pumpernickelcrumble 11,80 €

Gebratene Steinpilze in Rahm

mit hausgemachten Rösti 13,80 €

LÖFFELspeisen

Rinderkraftbrühe

mit Gemüserauten, Eierstich und Klösschen 6,80 €

Latte Macchiato vom Steinpilz

mit Erbsenpürree und Pikkert 7,90 €

Kürbissuppe mit hausgebeizter Lachstranche

geröstete Kürbiskerne / Öl 7,20 €

FLEISCHLOS *speisen*

Tagliatelle mit Basilikumpesto,

gebratenen Steinpilzen

als Vorspeise 13,80 €

als Hauptgang 18,50 €

Kürbisgnocchis mit Cherrytomaten

Rosenkohlblätter / Kürbiskernpesto

13,50 €

MEER *speisen*

Lachsfilet in Kräuterkruste

auf Sepia Spaghetti mit Mango und Zuckerschoten 20,50 €

-

FLEISCH *speisen*

Maispoularde mit Feigen-Frischkäsefüllung

im Speckmantel / Polentaecken

17,50 €

½ Ente frisch aus dem Rohr

in Orangensauce mit Apfelrotkohl Kartoffelknödel

21,50 €

Sandebecker Pfännchen

feine Gemüse / Bratkartoffeln

22,50 €

Presa vom Ibericoschwein

mit geschmorten Pastinaken, Balsamico Zwetschgen
und knusprigen Kartoffelbalken

23,50 €

Kalbsschnitzel

mit Preiselbeeren, Zitrone, Bratkartoffeln und Salat

23,80 €

Dry Aged Rumpsteak am Knochen (Striploin)

Misobutter /Kimchi/Süsskartoffelpommes

29,90 €

Rinderfiletsteak mit Paprika-Tomaten Parmesankruste

Rösti / Salat

31,90€

NACH *speisen*

Topfenknödel mit Zwetschge gefüllt, Mohnbutter

Vanilleschaum und Zwetschgensorbet € 7,50

Quarksouffle mit Birnen Salzkaramell

und Birnensorbet € 7,50

Schokoladenmousse mit Aprikosenragout

und Walnusseis € 7,50

Käseauswahl

mit Feigensenf € 9,50

Gemischtes Eis

pro Kugel € 1,80

Sahne € 0,50

Fruchtsalat / heiße Himbeeren/

heiße Schokoladensauce je € 1,90