

Wir starten mit unserer Saisonkarte in den bunten Herbst

## VORSPEISEN

<b>Klare, bunte Möhrensuppe</b> mit Blattpetersilie	<b>5,00 EUR</b>
<b>Samtige Kürbis - Kokossuppe,</b> mit Ingwer abgerundet und serviert mit einem Hähnchen - Saté - Sesam Spieß	<b>8,00 EUR</b>
<b>Klassisches Carpaccio vom Black Angus,</b> mit Kürbiskernöl, gerösteten Pinienkernen und Parmesan	<b>12,00 EUR</b>
<b>Kürbis - Apfelsalat mit knackigem Radicchio,</b> gebackenem Kürbis, frischem Feldsalat, gerösteten Haselnüssen und einer Möhrenreduktion	<b>11,00 EUR</b>
<b>Hausgebeizter Cranberry Lachs,</b> mit fein scharfer Wasabi Majonaise	<b>12,00 EUR</b>

## HAUPTGERICHTE

<b>Hirschsteak „Diana“,</b> mit frischem Herbsttrüffel, dazu servieren wir Tagliatelle und Brokkoliröschen	<b>34,00 EUR</b>
<b>Nagel - NEU-</b> 300-400g gereiftes Entrecôte mit flambierter Cognac Jus, Zucchini spaghetti und gerösteten Sonnenblumenkernen, dazu ein kleiner Salatteller	<b>33,00 EUR</b>

<b>Auberginenröllchen,</b> mit Brokkoli - Ricotta - Füllung auf Tomaten Spinat Gemüse	<b>17,00 EUR</b>
<b>Burger mit Buttermilkchicken,</b> dazu Coleslaw und Süßkartoffelpommes, Salat	<b>18,00 EUR</b>
<b>Steinpilz Risotto,</b> einfach, saisonal und lecker	<b>19,00 EUR</b>
<b>Minestrone mit Zucchini Nudeln,</b> angerichtet in einer Bowl, dazu Oliven Pesto	<b>17,00 EUR</b>

### NACHTISCH

<b>Creme brulee mit Birnenchutney</b>	<b>6,00 EUR</b>
<b>Hausgebackenes Birnen - Sacher - Törtchen,</b> überzogen mit herber Schokolade und gerösteten, gesalzenen Erdnüssen	<b>8,00 EUR</b>

Unsere Gerichte sind ein Gedicht,  
deshalb bleibt alles,  
so wie es ist ;-)))