

# Herbstkarte



## Suppen & Vorspeisen

 Beilagensalat	7,80€
Cremesuppe vom Hokkaidokürbis   geröstete Kürbiskerne	9,80€
 Basischer Fitnesssalat   Kräuterdressing	14,80€
Hanfsamen   Sonnenblumenkerne	
Extra Portion Bratkartoffeln   geröstete Zwiebeln	6,80€
Carpaccio vom Hirschrücken	16,80€
Marinierte Waldpilze   buntes Salatbouquet	

## Hauptgänge

Wildragout   Preiselbeersahne   Waldpilze	28,80€
Hausgemachte Butterspätzle   Apfelkompott	
Rumpsteak vom argentinischen Rind	36,80€
Kräuter-Waldpilze   Kräuterbutter   Bratkartoffeln	
Beilagensalat	
Medaillons vom Duke of Berkshire Schwein	32,80€
Kräuter-Waldpilze   Rosmarinkartoffeln   Beilagensalat	
Gebratene Eifeler Forelle   Mandelbutter	29,80€
Kräuterkartoffeln   Beilagensalat	
 Hirsebratlinge   Linsen-Kurkuma-Ragout   grünes Gemüse	20,80€
Kräuter-Waldpilze in Rahm   hausgemachte	20,80€
Semmelknödel oder Tagliatelle   Broccoliröschen	
Cremiges Risotto vom Hokkaidokürbis	20,80€
Junger Spinat   Parmesan	
Gebratenes Doradenfilet mit Kürbisrisotto	27,80€
Junger Spinat	

## Dessert

Panna Cotta   beschwipste Waldbeeren   Schlagrahm	10,80€
Schokomousse   marinierte Aprikosen   Schlagrahm	10,80€

