



Immer wieder
mal was anderes.

Neue kreative Ideen,
mal heimisch,
mal exotisch

Kürbiscremesuppe ◦ ◦ ◦ mit Sahnehaube, Kürbiskernöl & gerösteten Pistazien	€ 7,50
Timbale von Roter Bete & Ziegenkäse auf Vogerlsalat und Feige an fruchtigem Zwetschgendressing, Burrata & gerösteten Nüssen	€ 12,30 als Tapas € 7,20
Kürbispasta „Clarissa“ Hausgemachte Pasta an cremiger Kürbissauce mit getrockneten Tomaten, gerösteten Walnüssen und Kürbiskernöl	€ 17,80 als Tapas € 9,60
Wildschweinburger ◦ ◦ ◦ mit Blaukrautsalat, Preiselbeersauce und Röstzwiebeln dazu Dip-Pommes	€ 19,80
Rehragout "Jäger Art" mit Blaukraut, Spätzle, Maroni und Prielbeerapfel	€ 32,80 als Tapas € 15,80
Rehschnitzel „Mirza“ mit Blaukraut an Wildrahmsauce & Pilzen, hausgemachte Schupfnudeln, Maroni und Prielbeerapfel	€ 36,80 als Tapas € 19,80