

# DER HERBST IST DA...

## VORSPESIEN

### „DAS HAUCHDÜNNE SCHWERT“

Schwertfisch-Carpaccio | Granatapfel | Schalotten | Erbsenkresse | Limette € 16

### „ZIEGE ODER GURKE?“

Rote Beete | Honig | Thymian | Himbeere | Walnuss  
mit karamellisierter Ziegenkäse € 14

mit Sous-Vide Gurke € 12



### „DAS RIND IM KRÄUTERBEET“

Rinderfilet-Carpaccio | getrüffeltes Zitronette | Blattsalate | Grana Padano € 18



### „KÜRBIS AUF DEM FELD“

Feldsalat | saurer Kürbis | Kürbiscreme | Kürbiskerne | Kartoffeldressing | Kürbis-Öl € 12

## SUPPEN



### „KÜRBIS TRIFFT KOKOS“

Kürbis | Kokos | Curry-Popcorn | Kokosschaum | Kürbiskerne € 9  
mit Knuspergarnele € 15

### „AM MEER IN ITALIEN“

Mediterrane Fischsuppe | Crostini | Wakame | Pesto € 10  
mit dreierlei Fischeinlage € 18

### „BACK TO THE 70'S“

Consommé double | Gemüse | Markklößchen | Eierstich | Flädle € 10

## PASTA

### „TRÜFFELDUFT“

Tagliatelle | Trüffelrahm | Grana Padano | Trüffel € 16  
auch als Hauptgang € 24

### „CREMIGES KÄLBCHEN“

Weißer Bolognese vom Kalb | Orecchiette | Grana Padano | Trüffel € 18  
auch als Hauptgang € 26



### „ARRABIATA“

Penne | Chili | Paprika | Tomate € 22

## SALATE



### „BEILAGENSALAT“ € 5

### „RAPUNZEL TRIFFT SPECK“

Feldsalat | Kartoffeldressing | Speck | Croûtons | Kirschtomaten

klein € 7

groß € 10

### „GESUND UND MUNTER“

Bunter Salatteller mit Maispoularde € 23

mit Ziegenkäse € 21

mit Roastbeef € 26

## HAUPTGÄNGE

### „40 STUNDEN IM DORNFELDER-JÛS“

Ochsenbacken | Dornfelder-Jûs | Pastinaken-Sellerie-Rauch-Püree | Kartoffel-Hefe-Krapfen € 26

### „DAS SPANISCHE SCHWEIN“

Porco Iberico | Kürbiscreme | Bimi | Rosmarin Demi Glace | Süßkartoffelpommes € 24

### „NICE (TO) MEAT (YOU)!“

Meerrettichkruste | Jûs | Buttergemüse | Pommes Frites

mit Roastbeef € 28

mit Rinderfilet € 38

### „ROSI UND DER WOLF“

Wolfsbarsch | Beurre Blanc | Ratatouille | Marinade | Rosmarinkartoffeln € 26

### „FISCH“

Fisch des Tages | Graupenrisotto | Rahmwirsing | Hummerschaum | Lauchstroh € 24

### „ZARTER ENTERICH“

Sous-Vide Ente | Rahmwirsing | Keschdegemüse | Kürbisnocken € 26



### „VEGAN“

Kürbisnocken | Kürbiscreme | Ratatouille € 22

### „ZWEIERLEI KNÖDEL“

Semmelknödel | Kartoffelknödel | Schmälze | Keschde | Rahmwirsing € 24

## DESSERTS

### „GARTENKNUSPER“

Trauben | Crumble | Lavendel | Vanilleeis € 9

### „NOUGAT AND CHOCOLATE“

Felsensteine | Ganche | Bretonischer Mürbeteig | Schokoladeneis € 12

### „KÜRBIS UND KESCHDE“

Pumpkincake | Maronen-Schokoladen-Mousse | glasierte Äpfel | Himbeere € 12



### „FRUCHTIG UND ERFRISCHEND“

Dreierlei Sorbet | Beerenragout € 10

## Unsere Empfehlungen:

### VORSPEISEN

#### „KESCHDE-SUPPE“

Glasierte Kastanien | € 9

### HAUPTGÄNGE

#### „KASTANIEN-SAUMAGEN“

Püree | Dornfelder Jus | Sauerkraut € 20

#### SCHNITZEL „WIENER ART“

Zitrone | Pommes Frites | Beilagensalat € 22

nach Wahl mit Rahmsoße oder Champignonrahmsoße € 3,50

#### SCHNITZEL ÜBERBACKEN

Preiselbeer-Klosterkäse | Pommes Frites | Beilagensalat € 25

### DESSERT

#### „BELGISCHE WAFFEL“

mit Puderzucker € 3,50

zzgl. € 1 je Topping

- Beerenragout
- Sahne
- Nutella

zzgl. € 1,50 je Kugel

- Eis (Erdbeer | Vanille | Schoko)

**MITTAGSKARTE**  
**12 Uhr – 17 Uhr**

**FLAMMKUCHEN**

Speck   Zwiebeln	8,50€
Speck   Zwiebeln   Käse	9,00€
Tomaten   Mozzarella   Pesto	9,50€
Hirtenkäse   Oliven   Peperoni   Tomate   Paprika	9,50€
Blut-   Leberwurst   Calvados	9,50€