

Champagner Taittinger 0,75l € 79,--	0,1l	€ 12,--
Frischer Saft von Himbeeren mit Prosecco aufgegossen		€ 6,50
Pink Prosecco auf Eis		€ 7,50
Wein des Monats: Primitivo „Bucefalo“ Bio 0,1l rot		€ 4,50
Bianco di Custoza 0,7l € 24,--	0,2l	€ 7,50

*“Die Welt gehört dem, der Sie genießt”*

*Graf Giacomo Leopardi*

Maronencremesuppe mit caramelisierte Walnüsse	€ 7,50
---	--------

Feldsalat mit Entenbrustscheiben und Speckdatteln	€ 15,90
Rote Bete im Kartoffelmantel an Mango Dattelchutnay	€ 14,90
Apfel mit Ziegenkäse- Honig gratiniert an Herbstsalate	€ 14,90
Rote Beetecarpaccio mit Schafskäse und Champignons	€ 11,50
Bruschetta mit Auberginen-creme, Gorgonzola und Kaki	€ 9,50
Kürbispuffer auf Kräuterquark	€ 13,90



Auberginen Süßkartoffelcurry mit Kichererbsen	€ 17,50
Kaspressknödel auf Blattspinat in Salbeibutter dazu Feldsalat	€ 16,50
Ravioli mit Ricotta- Feigenfüllung und mit Birnen gebraten	€ 16,50



Poulardenbrust mit Dörrpflaumenfüllung an Sherrysoße	€ 21,90
Wurzelgemüse und Gnocchi	
Schweinebauch mit Blaukraut und Kaspressknödel	€ 14,20
Wiener Schnitzel mit Preisselbeeren mit Bratkartoffeln und Salat	€ 25,90
Steak vom Angusrind an Pfeffersoße, Speckbohnen	€ 32,--
und Kartoffelgratin	
Seelachsfilet im Sesammantel auf Lauchfondue und Gratin	€ 19,--



Espresso Panna Cotta mit Kaki	€ 6,50
Peccorino mit Quittenbrot	€ 9,50
Spekulatius Tiramisu mit Ingwerkirschen	€ 8,50

**WeihnachtsBrunch 21.12. Beginn 11 Uhr!**  
**Feier mit uns Silvester!**