

| | | | |
|--|---------|------|---------|
| 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 Beete carpaccio 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 Dörrpfauenfüllung 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 und Kartoffelgratin | € 32,-- |
| 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!