

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: Nero d'Avola Sizilien Bio 0,1l rot		€ 4,50

“Die Welt gehört dem, der Sie genießt”

Graf Giacomo Leopardi

Maronencremesuppe mit caramelinesierten Walnüsse	€ 7,50
Zitronensorbet mit Limoncello	€ 7,50

Herbstsalate in Apfelvinigraite gebratene Maroni und Kürbis	€ 15,90
Rote Beete im Kartoffelmantel mit Dattel Kürbisschatnay	€ 15,90
Kalter Braten mit Sahnemeerrettich und Röstkartoffeln	€ 14,50
Brotsalat mit Schafskäse, Zwiebeln, und Melone	€ 14,90
Rote Beetecarpaccio mit Schafskäse und Champignons	€ 11,50
Kürbispuffer auf Kräuterschmand	€ 14,90



Auberginencurry mit Tomaten, Kokos und Kichererbsen (Vegan)	€ 17,50
Kartoffel- Mandelrosen auf Blaukraut und Broccoli	€ 15,90
Rote Beete im Kartoffelmantel auf Lauchfondue und Pilze	€ 16,50



Fischburger mit Süßkartoffelpommes und Salatgarnitur	€ 15,90
Rindersaftgoulasch mit Nussspätzle und Buttergemüse	€ 21,90
Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Salat	€ 25,50
Barbarie Entenbrust an Orangensoße, Broccoli + Kartoffelrosen	€ 25,50
Rinderhuftsteak mit Kräuterbutter, Gemüse dazu Gratin	€ 31,90



Walnußparfait an Rotweibirne, mit Hausgemachten	€ 10,50
Eierlikör und Sahne	
Kaiserschmarrn mit Apfelmus	€ 13,50
Zwetschgenknödel mit Zimtbrösel und Vanilleeis	€ 12,90

Dämmerchoppen mit Banda Balorda 26.10. - 17Uhr