

| | | |
|--|------|---------|
| Champagner Taittinger 0,75l € 79,-- | 0,1l | € 12,-- |
| Frischer Saft von Himbeeren mit Prosecco aufgegossen | | € 5,50 |
| Pink Prosecco auf Eis | | € 7,50 |
| Wein des Monats: Nero d'Avola Sizilien Bio 0,1l | | € 4,50 |

“Die Welt gehört dem, der Sie genießt”

Graf Giacomo Leopardi

| | | |
|--|--|---------|
| Maronencremesuppe mit caramelierten Walnüsse | | € 7,50 |
| Zitronensorbet mit Limoncello | | € 7,50 |
| Herbstsalate in Apfelvinigraite und gebratenen Kürbis und Paprika | | € 14,90 |
| Hausgebeizter Lachs mit Zitrone und Avocado dazu Puffer | | € 15,90 |
| Kalter Braten mit Sahnemeerrettich und Röstkartoffeln | | € 14,50 |
| Brotsalat mit Schafskäse, Zwiebeln, und Melone | | € 14,90 |
| Kürbispuffer auf Kräuterschmand | | € 14,90 |
| ♥ | | |
| Hirseplätzchen auf Blumenkohl- Currycreme und Ofen-Kürbis (Vegan) | | € 17,50 |
| Fusilli mit Knoblauch, getr. Tomaten, Paprika und Schafskäse | | € 13,90 |
| Kürbisgnocchi auf Blattspinat, Salzeibutter und Parmesan | | € 16,50 |
| ♥ | | |
| Chilli con Carne mit Hausgemachten Weißbrot | | € 11,90 |
| Rinderhufsteak mit Garnelen und Knoblauch dazu Gratin | | € 31,90 |
| Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Salat | | € 25,50 |
| Lachsfilet mit Dillsoße Blattspinat und Kürbisgnocchi | | € 25,50 |
| ♥ | | |
| Haselnußparfait an Rotweibirne, mit Hausgemachten Eierlikör und Sahne | | € 10,50 |
| Schokomousse auf Orangensoße | | € 9,50 |
| Zwetschgenknödel mit Zimtbrösel und Vanilleeis | | € 12,90 |

Vernissage mit Werken von Peter Schwenk