

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 caramelinesierten Walnüsse	€ 7,50
Zitronensorbet mit Limoncello	€ 7,50
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	€ 9,50
Kürbispuffer auf Kräuterschmand	€ 14,90



Auberginencurry mit Tomaten, Kokos und Kichererbsen (Vegan)	€ 17,50
Fusilli in Maronen- Mascarponecreme, Speck und feigen	€ 15,90
Rote Beete im Kartoffelmantel auf Lauchfondue und Pilze	€ 16,50



Chilli con Carne mit Knoblauchbrot	€ 9,50
Fischburger mit Süßkartoffelpommes und Salatgarnitur	€ 15,90
Rindersaftgoulasch mit Nussspätzle und Salat	€ 21,90
Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Salat	€ 25,50
Rinderhuftsteak mit Kräuterbutter, Gemüse dazu Gratin	€ 31,90



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

Vernissage mit Werken von Peter Schwenk 26.9. - 19Uhr
--