

## Aperitif

**748** Hugo (Prosecco, Holunderblütensirup, Soda, Limonen und Minze)  
5,90"

## Gartengrün

**198** Kleiner Feldsalat an KartoffelBalsamicoDressing mit Speck und Kracherle  
4,50"

**199** Großer Feldsalat an KartoffelBalsamicoDressing mit Speck und Kracherle  
6,50"

**200** Carpaccio vom Rinderfilet mit Feldsalat,  
Parmesan und cremigem Balsamico  
12,90"

## Suppenküche

**201** Kürbiskokossuppe mit gebratenem Gamba  
6,50"

## Herbstküche

**203** Tagliatelle mit Hokkaidokürbis: mit Curry, Kokos,  
Kernöl und gerösteten Kernen  
8,90"

**204** Hausgemachte Wildbratwurst auf Kartoffelpüree und Gewürzrotkohl  
12,50"

**205** Herbstliches Wildpfännchen mit Preiselbeerbirne  
und hausgemachten Spätzleknöpf  
15,50"

**206** Gebratene Rotbarbe (Rouget Barbet) und Gamba mit KürbisMangoChutney,  
Zuckerschoten und RosmarinKartoffeln  
17,50"

## Nachtischkultur

**207** Zwetschgentraum: angesetzte Zwetschgen, karamellisiert mit Rotwein und  
Schuss, Vanilleeis und Sahne  
4,90"

**208** Kürbiskernparfait mit Zwetschgenröster und Kernöl  
5,50"