

## Auszug aus unseren Empfehlungen im September

### Vorspeisen

<b>grüne Bohnencremesuppe</b> mit Mozzarella und frischer Minze	<b>6 EUR</b>
<b>Tomatencarpaccio</b> mit gerösteten Walnüssen   Stilton (englischer Blauschimmelkäse)	<b>12 EUR</b>
<b>angeschwenkte Kräuterseitlinge</b> mit Mozzarella - Mascarpone Creme   Kräuteröl	<b>15 EUR</b>

### Hauptgerichte

<b>Maishähnchen Supreme</b> Melonen - Cous Cous   Koriandersaat   Staudensellerie	<b>26 EUR</b>
<b>Schnitzel des Monats</b> unser zartes Schweineschnitzel gratiniert mit Raclette Käse   Wildpreiselbeeren   Rustica Pommes	<b>26 EUR</b>
<b>gebratene Kalbsleber,</b> mit Apfel und Zwiebel, dazu Kohlrabi - Kartoffelstampf	<b>23 EUR</b>
<b>Surf &amp; Turf,</b> angebratene Garnelen & Medaillons vom Kalbsfilet mit Salat und Baguette	<b>36 EUR</b>
<b>zartes Steak vom Hirschrücken,</b> mit Tagliatelle und frischem Sommertrüffel	<b>30 EUR</b>

Pasta & feurige Paprika - Garnelen 23 EUR

Burger 17 EUR  
Buttermilk Chicken | Coleslaw | Cheddarsauce  
Mac'n'Cheese

Kabeljau Loins - gebraten- 28 EUR  
mit Zucchini Risotto und Zitronenöl

Champignonpfanne | Wurzelgemüse 19 EUR  
Salatteller & Baguette - vegan-

#### Dessert

cremiges Haselnuss Eis 9 EUR  
mit gebackener Ananas

Panna Cotta 9 EUR  
mit Zwetschgenkompott

unsere Gerichte sind ein Gedicht,  
deshalb bleibt alles,  
so wie es ist ;-))))