

## unsere Saisonkarte im Oktober

### Vorspeisen

<b>gebundene Hühnersuppe</b> Reis   Wurzelgemüse   Zitrone	<b>6 EUR</b>
<b>Kürbis-Kokos-Ingwer Suppe</b> geröstete Kürbiskerne   Hähnchen Saté Spieß	<b>9 EUR</b>
<b>Jakobsmuscheln</b> gratiniert mit Spinat   Parmesan	<b>14 EUR</b>
<b>Rindercarpaccio vom Black Angus</b> Kürbiskernöl aus der Steiermark   geröstete Pinienkerne	<b>16 EUR</b>
<b>Kürbisspalten gebacken im Tempurateig</b> 2erlei Dip's - vegetarisch -	<b>12 EUR</b>

### Hauptgerichte

<b>gebratene Kalbsleber</b> mit Apfel und Zwiebel   Kohlrabi-Kartoffel Stampf	<b>23 EUR</b>
<b>Burger</b> Buttermilk Chicken   Coleslaw   Cheddarsauce Mac'n'Cheese (Käsenudeln)	<b>17 EUR</b>
<b>unser Schnitzel des Monats</b> <b>knuspriges Wildschweinschnitzel</b> in der Cornflaks-Pistazien Panade   Pommes Frites Rahmchampignons	<b>26 EUR</b>

**gebratenes Zanderfilet** 28 EUR  
mit Kürbisrisotto

**Hähnchenbrustfilet in Spinatrahm** 24 EUR  
Steinpilzchampignons | Linguini

**Kürbisrisotto** 23 EUR  
Kürbisspalten gebacken im Tempurateig - **vegetarisch** -

**zartes Schweinefilet** 28 EUR  
gefüllte Auberginen - Brokkoli - Röllchen | Tomatenessenz  
Süßkartoffelstampf

**gereiftes Roastbeef 300g** 36 EUR  
Brokkoli | Pfeffersauce | Pommes Frites

### Nachtisch

**Buchweizenschmarrn** 9 EUR  
mit Hagebuttensauce und Vanillesahne

**cremiges Haselnuss Eis** 9 EUR  
mit gebackener Ananas

**Crème brûlée** 9 EUR  
mit Zwetschgen Chutney

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