



Herbstzeit

Carpaccio vom Schwertfisch
mit mariniertem Kürbis, Baby-Leaf-Salat
und Forellenkaviar 10,50 Euro

Cremésüppchen vom Hokkaidokürbis
mit Kokosmilch und hausgemachten Ravioli 8,50 Euro

Gebratenes Filet vom Dorsch
mit Kartoffel-Steckrübenpüree und Speckrosenkohl
an violetter Senfsauce 20,50 Euro

Etwas Süßes danach?

Williamsbirne
an Tonkabohnenmousse mit Amarenakirschen 7,90 Euro

Unsere Weinempfehlung

„Los Cardos“ – ein argentinischer Chardonnay
Schoppen 6,90 Euro