

VORSPEISE

herbstlich & aromatisch

Salat vom gerösteten Kürbis ^{5,6,G,K} **8€**

mit frischer Minze, Feta, Granatapfelkernen

Roasted pumpkin salad with fresh mint, feta cheese and pomegranate seeds

Kaninchenleber ^{12,I,J,K,G,H} **12€**

auf Erbsenpüree, mit Apfel-Calvados-Jus

Rabbit liver on pea purée und Apple and Calvados jus

goldbraune Kloßwürfel ^{G,K,I,12} **11€**

mit Zwetschgenragout und Kräuterschmand

golden brown dumpling cubes with plum ragout and sour cream

SUPPEN

Birnen-Sellerie-Suppe ^{I,K,G,H,12} **10€**

mit Crème fraîche und gerösteten Haselnüssen

Pear and celery soup with crème fraîche and roasted hazelnuts

Kürbissuppe ^{5,6,H,I,J,K} **8€**

cremig, samtig und rein pflanzlich

-vegan-

Pumpkin soup creamy, velvety and purely plant-based

HAUPTGERICHTE

herbstlich, sättigend & pfiffig

VEGAN / VEGETARISCH

Kichererbsen-Curry^{5,6,I,K,A} **18€**

-vegan-

aromatisch mit herbstlichen Gewürzen

chickpea curry

Kürbis-Ravioli ^{A,C,I,H,5,6,K} **22€**

mit bunter Bete, Cherrytomaten, Kürbiskernöl

Pumpkin ravioli with beetroot, cherry tomatoes, pumpkin seed oil

GEFLÜGEL, FLEISCH, FISCH

Herbstlicher Salat ^{A,C,H} **22€**

mit Hirschschnitzel in Haselnusskruste, Granatapfelkernen

Autumnal salad with venison escalope in a hazelnut crust, pomegranate seeds

auch als Vorspeise erhältlich **16€**

Wildgulasch ^{12,A,C,I,J,K} **24€**

mit dunkler Schokoladennote, Rosenkohl, Semmelknödel

Wild goulash with dark chocolate notes, Brussels sprouts, bread dumplings

Zanderfilet im Kartoffelmantel ^{A,C,D,G} **24€**

mit bunter Bete

Pike-perch fillet in potato crust with beetroot

Schwarzer Heilbutt^{A,5,6,I,J,K} **24€**
an Kürbisragout mit Thymianjus
Black halibut with pumpkin ragout and thyme jus

Rinderroulade ^{A,I,J,K,12} **26€**
mit Apfel-Rotkohl und Thüringer Klößen
Beef roulade with apple red cabbage and Thuringian dumplings

Rinderbäckchen^{A,I,J,K;12;G} **26€**
in Birnen-Rotweinsauce, mit Selleriecreme, bunten Karotten
& Gewürzcrumble
Beef cheeks in pear and red wine sauce, with celery cream, colourful carrots
& spice crumble

Entenbrust^{12,I,J,K,G} **26€**
mit Apfel-Calvados-Lack, Selleriecreme
und pikantem Chicorée
Duck breast with apple and Calvados glaze, celery cream and spicy chicory

DESSERTS

leicht, kreativ & erfrischend

Ziegenkäsemuffin^{A,C,G,6} **9€**

mit Apfel-Birnenragout

Goat cheese muffin with apple and pear ragout

Kürbiskernparfait^{C,G,H,12} **11€**

mit Zwetschgenröster

Unsere Empfehlung:

mit Espresso

Pumpkin seed parfait with stewed plums

14€

Pflaumencrumble^{12,A,G,6} **8€**

knusprig & warm, perfekt für den Herbst

+ Zimteis

Plum crumble, crispy & warm, perfect for autumn

10€

Dreierlei Sorbet **8€**

frisch-fruchtig & erfrischend

Three kinds of sorbet - fresh, fruity and refreshing

Belgische Waffel^{G,A,C} **10€**

warm serviert, mit Apfelmus und Zimteis

Belgian waffle-served warm with apple sauce and cinnamon ice cream

Dessertvariation^{G,A,C,12} **12€**

eine Auswahl süßer Kleinigkeiten zum Genießen

Dessert selection- a selection of sweet treats to enjoy

Dessertvariation für 2 Personen^{G,A,C,12} **16€**

eine Auswahl süßer Kleinigkeiten zum Teilen und Genießen

Dessert selection for 2 people- a selection of sweet treats to share and enjoy