

## Herbstaperitif

Trockener Sekt mit Kastanienlikör 5,00 €

## Vorspeisen

Duo von geräucherter Barberie-Entenbrust  
und gebackener Praline mit Waldorfsalat und Feige 13,50 €



Tatar von Roter Beete mit Ahornsirup, Walnüssen  
und Schafskäse, dazu gehobelter Meerrettich 11,50 €

## Salat

Großer Herbstsalat mit Croutons  
Balsamicodressing *oder* Honig-Senf vinaigrette  
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen 13,00 €  
oder gebratenen Pilzen 13,00 €

## Suppe



Rahmsuppe von Petersilienwurzeln mit eigenem Öl 6,00 €

Tafelspitzbrühe mit Gemüse und Maultaschen 5,80 €

## Vegetarisch

Dinkel-Nudeln mit gerösteten Haselnüssen,  
Rucolapesto und Feige 14,00 €



Hausgemachte Semmelknödel  
mit Ragout von heimischen Pilzen 14,50 €