



Vorspeisen:

Tatar vom gebeiztem Hirschrücken mit Portweingewürzgelee und Ziegenkäse ^(G) 9,50 €

Apfel-Maronen-Suppe ^(G) 6,50 €

Bunte Salatschüssel mit Balsamico Dressing 5,50 €

Hauptspeisen vegetarisch:

Hausgemachte Maronengnocchi mit Schwarzwurzel und Erbsen dazu kleiner Beilagensalat ^{(A), (C), (G)} 16,50 €

Safran-Risotto mit herbstlichen Tempura Gemüse, Kerbel und Belper Knolle dazu kleiner Beilagensalat ^(A) 16,50 €



Hauptspeisen:

Gebratener Kabeljau auf Safran-Risotto an Krustentierschaum, Keta-Kaviar und Belper Knolle (D), (H), (R)	24,50 €
Adlerfisch aus der Pfanne auf Speck-Rosenkohl mit Kräuter-Kartoffeln und Hummerbisque (D), (H), (R)	25,50 €
Gefüllter Ochsenschwanz auf Selleriecreme, gelber Beete und Kartoffel-Baumkuchen (C), (G), (L), (A)	26,50 €
Rosa gebratener Lammrücken im Zucchini-mantel, Curry-Koriander Blumenkohl, Topinambur und Couscous (C), (G), (L)	26,50 €
Kurz gebratene Entenbrust auf Apfelrotkraut mit Omas Kartoffelkloß (L)	22,50 €



Zum Abschluss:

Maronen-Vanille Creme Brulée
mit Gewürzorange (C), (A), (G) 8,50 €

Bratapfelmousse mit Blutorangen-Sorbet
und eingekochten Cranberry-Datteln
(laktosefrei) (C) 8,50 €

Heißes:

Espresso 2,00 €

Kaffee, Tee 3,00 €

Cappuccino 3,00 €

Latte Macchiato 3,20 €