

Bunte Herbstküche

Vorspeisen

Mousse vom Muskatkürbis 9,50 €
auf mariniertem Ackersalat,
geräucherter Entenbrust
und Kräuter-Ciabatta

Gebeiztes Lachsforellentatar 10,50 €
auf lauwarmen Reibeküchlein,
Rote Bete-Schmand und Brunnenkresse

Suppen

Rahmsuppe vom Hokkaido-Kürbis 6,50 €
mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl

Wildkraftbrühe 7,50 €
mit Wurzelgemüse
und Walnuss-Klößchen

Fisch-Hauptgerichte

Filet vom Flusszander 22,50 €
auf der Haut gebraten
mit Mangold in Rahm und Safranreis

Gebratenes Steinbutt-Filet 29,50 €
mit Bandnudeln, grünem Spargel
und Schaum von der Urkarotte

Fleisch-Hauptgerichte

Variation vom Schwarzwild (Ragout und Medaillons) mit Kräuter-Spätzle, getrüffeltem Wirsing und Preiselbeer-Birne	27,50 €
Sauerbraten vom Taunusrind in kräftiger Soße mit glasiertem Gemüse und Kartoffelknödeln	22,50 €
Putenschnitzel in der Kürbis-Panade auf Ratatouille-Gemüse und Kräuter-Gnocchi	21,50 €
Kalbsleber „Berliner Art“ auf Meerrettich-Kartoffelstampf mit glasierten Apfelspalten und Zwiebeln und Endiviensalat	25,50 €
Schweinerückensteak unter der Pfifferling-Kruste mit Süßkartoffelrösti und kleinem Salat	20,50 €

Vegetarische Menü-Empfehlung

Gerne können Sie die folgenden Gerichte auch wie gewohnt einzeln wählen.

Vorspeise

Mousse vom Muskatkürbis 8,50 €
auf mariniertem Ackersalat
mit Rote Bete-Chips
und Kräuter-Ciabatta

Suppe

Rahmsuppe vom Hokkaido-Kürbis 6,50 €
mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl

Hauptgerichte

Pfifferlinge in Rahm 14,50 €
mit Tagliarini, geriebenem Parmesan
und Salatteller

oder

Kräuter-Risotto 13,90 €
mit Hokkaido-Kürbis,
gegrillter Riesentomate und Rucola

Dessert

Schokoladen-Panna cotta 7,00 €
mit lauwarmem Sauerkirsch-Ragout

als 4-Gang-Menü 33,50 €

als 3-Gang-Menü 27,50 €

Dessert

Gemischtes Eis Vanille-, Erdbeer-, und Schokoladeneis mit Waffel	4,00 €
Gemischtes Eis Vanille-, Erdbeer-, und Schokoladeneis mit Sahnehaube und Waffel	4,50 €
Vanilleeis mit heißen Waldbeeren und Sahnehaube	6,00 € klein 4,00 €
Schokoladen-Panna cotta mit lauwarmem Sauerkirsch-Ragout	7,00 €
Schwarzes Johannisbeer-Parfait mit karamellisierten Cashewkernen und glasierten Pflaumen	7,50 €
Café Gourmand 3 süße Überraschungen mit einem Espresso	6,90 €
Käseauswahl mit Feigensenf, Brotauswahl und Butter	7,50 € klein 5,50 €

Liebe Gäste, wenn Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte bei unserem Servicepersonal. Unsere separate Allergietabelle erhalten Sie gern auf Anfrage.