

Speisekarte Oktober | October Menu

Vorspeisen | Starter

Vegane Kürbis-Apfelsuppe | Kürbisöl | Geröstete Kürbiskerne

Vegan Pumpkin and Apple Soup | Pumpkin Oil | Roasted Pumpkin Seeds

9 €

Feldsalat | Kartoffeldressing | Croutons | Krosse Speckstreifen

Lamb's Lettuce | Potato Dressing | Croutons | Crispy Bacon Strips

11 €

2 kleine Tacos | 2 Scampi | Rote Zwiebeln | Avocadocremé |

Chili-Mayonnaise | Limone

2 Small Tacos | 2 Shrimp | Red Onions | Avocado Cream |

Chili Mayonnaise | Lime

16 €

Roastbeef kalt aufgeschnitten | Knoblauchmayonnaise | Kartoffelstroh |

Petersilienpesto

Cold Sliced Roast Beef | Garlic Mayonnaise | Potato Straws |

Parsley Pesto

16 €

Speisekarte Oktober | October Menu

Hauptgänge | Main Courses

Veganes Shakshuka | Kichererbsen | Hummus | Korianderschaum

Vegan Shakshuka | Chickpeas | Hummus | Coriander Foam

18 €

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken | Röstkartoffeln |

Hausgemachten Preiselbeeren | Zitrone

Wiener Schnitzel from Veal Saddle | Roasted Potatoes |

Homemade Cranberries | Lemon

31 €

Kalbsragout in Steinpilzrahmsauce | Knöpfle | Brokkoli | Waldpilze

Veal Ragout in Creamy Sauce | Knöpfle | Broccoli | Wild Mushrooms

24 €

Gebratenes Label-Rouge-Lachsfilet | Fregola | Wurzelgemüsebrunoise |

Krustentierschaum | Grüner Spargel

Pan-Fried Label Rouge Salmon Fillet | Fregola | Root Vegetable Brunoise |

Crustacean Foam | Green Asparagus

32 €

Speisekarte Oktober | October Menu

Argentinisches Rumpsteak | Frittierte Zwiebeln | Kräuterbutter | Bohnen

Argentinian Rump Steak | Fried Onions | Herb Butter | Beans

34 €

Dessert

Vollmilkschokoladenmousse | Konfierte Plaumen

Milk Chocolate Mousse | Confit Plums

10 €