


	Kürbiscremesuppe mit Kernöl	5,20
 	Klare Fischbouillon mit Safran, Roter Meerbarbe, Garnelen und Gemüsestreifen	6,80
	Ackersalat in Preiselbeer-Dressing mit Süßkartoffel- Spähnen und kandierten Walnüssen, dazu Röstibällchen mit Berg-Käse und Speck	12,60
	Sülze vom Ochsenchwanz an Kürbiskern-Vinaigrette , dazu Thymian-Bratkartoffel mit Speck	13,50
	Rote Bete Gnocci mit gegrilltem Fenchel in Kräutersahnesoße	12,50
	Zartes Hirsch-Ragout mit Preiselbeeren, dazu Rosenkohl und hausgemachte Spätzle	16,80
 	Gegrilltes Knurrhahn-Fischfilet in Anisschaum auf Estragon-Karottengemüse, dazu Basmati-Reis	18,30
	Zarte Hähnchenbrust in fruchtiger Currysoße, dazu gebackene Banane und Basmatireis	13,80

Dessert

	Kürbiskern- & Zimtparfait an Calvados-Quitten-Kompott	5,60
	Sternanis Panna Cotta mit Blaubeer-Lavendel-Kompott	4,80
	1 Kugel hausgemachtes Eis - nach Wahl Roseneis oder Quitte-Rosmarin-Ingwer oder Basilikum oder Blaubeer-Lavendel	2,50