



# Speisekarte

## Vorspeisen

Cappuccino vom Hokkaido - Kürbis	6,00 €
Rotkohlsalat mit Feta und Granatapfel	5,00 €
Carpaccio von der Roten Beete mit Ruccola, Ziegenkäse und karamellisierten Walnüssen	8,00 €

## Hauptspeisen

Wiener Schnitzel vom Kalb, mit Rahmwirsing und Kartoffelspalten	21,00 €
Kalbsleber gebraten, auf Kürbis-Püree und Apfelzwiebel-Gemüse	21,00 €
Bratwurst vom Kalb mit Sauerkraut und Kürbispüree	15,00 €
Duett vom Zander und Kabeljau auf Rahmkraut mit Salzkartoffeln	20,00€
Kohlroulade mit Salzkartoffeln	16,00€
Kürbis-Risotto mit Bergkäse und Kürbiskernen	16,00€
Gefüllte Roulade vom Landschwein mit Petrella-Frischkäse auf Wirsing mit Kroketten	17,00€
Herbstsalat mit gebackenen Kürbisspalten, Brie, Feta und Orangen-Senf Dressing	15,00€
Kürbis-Linsen-Curry mit Basmatireis (vegan)	14,00€
Dreierlei vom Kohl mit Erbsen-Kresse-Sauce und Cashew-Brösel (vegan)	14,00€



# Speisekarte

## Salat

Großer , gemischter Blattsalat mit Hausdressing	7,00 €
mit Pilzen	11,00 €
mit Hähnchenbrust	13,00 €
mit Fischfilet	13,00€

## Steaks

Rumpsteak ca. 200g	22,00 €
Rumpsteak ca. 250g	24,00 €
Rinderfilet ca. 200g	25,00 €

## Beilagen

Speckbohnen, gebratene Pilze, Blattspinat oder Marktgemüse	jeweils	4,00 €
Steakhouse Pommes oder Bratkartoffeln	jeweils	3,00 €
Süßkartoffelpommes		4,00 €
BBQ Soße, Pfefferrahmensauce, Zwiebel-Senf Soße	jeweils	2,00 €

## Dessert

Käseauswahl mit Feigensenf und Nüssen	7,00 €
Birnen-Tiramisu im Glas mit karamellisierten Walnüssen	5,50 €