

Der Küchenchef empfiehlt

GEFÜLLTES CARPACCIO MIT KÜRBISCREME, SCHWAMMERLSALAT € 12.90

*Filled carpaccio of Beef with pumpkincream, mushroomsalat
Carpaccio farci à la crème de potiron et salade aux champignons /
Carpaccio ripieno a la creme di zucca e insalata al funghi
Carpaccio relleno a la crema di calabaza y ensalada di setas*

GEBRATENER ZIEGEN-SCHAFKÄSE IN 2 ERLEI ZUCCHINIMANTEL MIT KÜRBIS- RUCCOLASALAT € 11.20

*Pan fried ewe 's goat cheese wrapped in zucchini and pumpkin - rucolasalad
Fromage de brebis sauté (en manteau) de courgettes avec salade de rucola et potirons
Formaggi di Pecorino saltato al zucchini e insalata de rucola e zucca
Queso de Cabra Asado envuelto al calabacines y ensalada de rucola y calabaza*

EINGELEGTER BÜFFELMOZZARELLA AUF WILDKRÄUTERSALAT UND STRAUCHTOMATEN € 11.80

*Marinated Buffalo-Mozzarella with wild herbs salad and tomato
Mozzarella de buffles marinées sur une salade d'herbes sauvages et tomates
Mozzarella di bufala marinato con insalata di erbe spontanee e pomodori
Mozzarella di bufala marinado con ensalada de hierbas espontancas y tomates*



KÜRBISCREMESUPPE MIT EINGELETEN KÜRBISJULIENNE, KÜRBISPESTO € 5.80

*Pumpkincreamsoup with Julienne and Pumpkin-seeds-pesto
Creme di potirons avec un pesto aux grains de potirons et julienne
Crema di zucca con un pesto al semi di zucca e julienne
Crema de calabaza con un pesto al semillas de calabaza y julienne*



FILETSTEAK VOM ALMOCHSEN MIT KÜRBISSTRUDEL UND HONIG ROTWEINCHALOTTEN € 27.10

*Steak of beef tenderloin with pumpkinstrudel and honey-redwine-shalotts
Fielt de bæuf avec strudel de potiron et echalotes au vin rouge et miel
Filetto di manzo con un strudel di zucca e scalogni al vino rosso e miele
Fino filete de Lomo de Res von un strudel calabaza y escalonias al vino tinto y miel*

ROSA GEBRATENES KALBSFILET MIT KÜRBISKERNRISOTTO UND GLACIERTEN KOHLSPROSSEN € 23.90

*Pink roasted saddle of Veal with risotto of pumpkinseeds and glazed Brussels sprouts
Filet de selle de veau avec un risotto aux grains de potiron et choux de Bruxelle glacés
Filetto di sella di vitello con un risotto al semi di zucca e germogli glassato
Filete de Lomo de Ternera con un risotto al semillas de calabaza y brotes glaseado*

SCHWEINSFILET IM SPECKMANTEL MIT 2 ERLEI BOHNENGRÖSTL UND SPITZPAPRIKA € 19.10

*Roasted Pork Tender Loin with green and yellow beans and capsicum
Filet mignon de porc, avec un duo d'haricots et pointes de poivrons
Filettino de maiale con un duo di fagiolini e pepperoni / Solomillo de cerdo con un duo de judias y pimientos*

MEERESFRÜCHTERISOTTO MIT SEETEUFELMIGNON € 16.10

*Seafood - Risotto with Anglerfish-Medallion / Risotto aux fruits de mer avec medaillon de lotte
Risotto al frutti di mare con medaglione di coda di rospo/ Risotto al mariscos y medallón de rape*