



Der Gartensaal

„Herbstbeginn im Gartensaal“

Vorspeisen

Salat vom Ofen- Hokkaidokürbis
mit grünen Bohnen, Kichererbsen
und gebratenen Pilzen
9,50 €

Großer gemischter Salat mit Ziegenkäseflocken,
Feigen- Senfdressing und Rote Bete,
dazu karamellierte Walnüsse
9,50 €

Kleiner gemischter Salat mit Baby Leaf und Feldsalat,
Balsamicodressing und geröstetem Kernemix
8,50 €

Suppe

Butternut-Kürbissuppe
mit Kürbiskernen und Thymiancroûtons
6,50 €

Hauptgänge

Rumpsteak mit geräucherter Kürbiskruste,
Trüffeljus, dreierlei Pilzen und Bratkartoffeln
21,50 €

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
mit Limetten- Weißweinsauce,
scharf gebratener Brokkoli und Süßkartoffelpüree
17,90 €

Kürbisravioli mit Mangold- Tomatengemüse
und Blauschimmelcremesauce, dazu Granatapfelkerne
12,90 €

Sauerteig- Holzfällerschnitte mit gebratenem Leberkäse, süßem Senfdip und Spiegelei
11,50 €

Currywurst vom Apfelschwein
mit hausgemachter Currysauce, dazu Fritten und Sour Cream
11,90 €

Dessert

Armagnac- Pflaumencrumble-
mit Tonkabohneneis und salziger Karamellsauce
6,90 €

Allergene: A „Glutenhaltig“ B „Krebstiere“ C „Eier und Erzeugnisse“ D „Fisch und Erzeugnisse“
E „Erdnüsse und Erzeugnisse“ F „Soja und Erzeugnisse“ G „Sellerie“ H „Senf“ I „Sesam“ J „Schwefeldioxid“ K „Lupine“
L „Weichtiere und Erzeugnisse“ M „Milch und Erzeugnisse“ S „Schalenfrüchte“

Zusatzstoffe: ¹mit Farbstoff ²konserviert ³Antioxidationsmittel ⁴mit Geschmacksverstärker ⁵geschwefelt ⁶geschwärzt ⁷gewachst ⁸mit Phosphat ⁹mit Süßungsmittel ¹⁰Aroma ¹¹mit Alkohol ¹²chininhaltig ¹³coffeinhaltig