

+++ À la carte +++

(Küche von 18 bis 21 Uhr)

+++ Vorspeisen +++

Geflügelconsommé mit Eierstich und Herbstgemüse	10,5 €
Rotkohlsalat mit Cranberydressing auf Hummus, dazu knusprige Kichererbsen	9,5 €
Hausgemachte Ravioli mit Käsefüllung auf Pilzsoße	11,5 €

+++ Hauptspeise +++

Ragout von der Hirsch-Hinterkeule Würzig gerösteter Rosenkohl, Kartoffelplätzchen und Rosmarinschmand	23,5 €
Apfel-Sellerie-Salat von der Staude und gebackener Knollensellerie auf Paprikacreme dazu getrüffeltes Kartoffelpüree	18,5 €
Steak vom Wogauer Holsteinrind, Quetschkartoffeln und Pflücksalate, dazu Knoblauch- oder Kräuterbutter	29,5 €

Für Ihre veganen Wünsche bietet unsere Küche stets Angebote und Alternativen.

+++ Süßspeise +++

Gewürzbirne „Conference“ und Schokoladenbrownie auf Vanilleschaum	9,5 €
Crème Brûlée mit Honig und Beerensorbet	9,5 €

+++ Menü wider den Herbstblues +++

Rotkohlsalat mit Cranberydressing und Hummus
Dazu knusprige Kichererbsen

Ragout von der Hirsch-Hinterkeule,
Würzig gerösteter Rosenkohl,
Kartoffelplätzchen und Rosmarinschmand

Oder

Apfel-Sellerie-Salat von der Staude und
Gebackener Knollensellerie auf Paprikacreme
Dazu getrüffeltes Kartoffelpüree

Gewürzbirne „Conference“ und
Schokoladenbrownie auf Vanilleschaum

42,0 € / 37,0 €