

Aperitif	€
„Indian Summer“ alkoholfrei mit Cranberry Sirup, Ananassaft und Bitter Lemon	4,80
„Indian Summer“ mit Cranberry Sirup, Ananassaft und Prosecco	7,80
„Campari“ oder „Gin-Tonic“ alkoholfrei	4,50
Champagner – De Lamotte - Brut	0,1 l 11,50

Unsere Empfehlungen

Rucolasalat in Balsamico-Vinaigrette mit großen Croutons, Kirschtomaten und gereiftem Deichkäse * ² * ³	9,50
Rahmsuppe vom Muskatkürbis mit Kernöl und Croutons* ²	7,00
Scheiben vom hausgemachten Serviettenknödel* ² mit Pilzen in Kräuterrahm und Gemüse	17,50
Selenter Silbermaränen in Buchweizenschrot gebraten* ^{2*3} mit Kartoffelsalat in Essig-Öl-Marinade	19,50
Brust und Keule von der Barbarie-Ente mit Apfel-Maronensauce hausgemachtes Rotkraut und Kartoffelklöße	28,50

Dessert

Warmes Genueser Reismilch*-Risotto mit Madagaskar Vanille dazu Rote Grütze	8,50
Hausgemachte rote Grütze ohne Alkohol gekocht	4,00
mit Schlagsahne	4,80
mit Vanilleeis	6,00
mit Schlagsahne und Vanilleeis	6,80

* vegan

Weinempfehlung:

2015 Côtes du Rhône - Réserve Famille Perrin – Orange	36,00
--	-------