

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

Unsere Empfehlungen

| | |
|--|-------|
| Feine Scheiben vom Genueser Wildschweinschinken mit schwarzen Oliven und gereiftem Deichkäse* ² * ³ | 14,00 |
| Rahmsuppe vom Muskatkürbis mit Kernöl und Croutons* ² | 7,00 |
| Geröstete Scheiben vom Serviettenknödel ohne Speck mit Pilzen in Kräuterrahm und buntem Gemüse* ² | 17,50 |
| Frische Elbstinte in Buchweizenschrot gebraten* ¹ mit warmen Essig-Öl Kartoffelsalat | 18,50 |
| Behrendorfer Wildschweinkotelett mit Rotkohl und Kartoffelklößen | 24,50 |

Dessert

| | |
|--|------|
| Genueser Schichttorte mit hausgemachtem Vanilleeis | 8,90 |
| Hausgemachte rote Grütze ohne Alkohol gekocht | 4,00 |
| mit Schlagsahne | 4,80 |
| mit Vanilleeis | 6,00 |
| mit Schlagsahne und Vanilleeis | 6,80 |

Weinempfehlung:

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

*¹ glutenfrei, *² laktosefrei, *³ mit Nüssen / Nussöl

Für weitere Informationen fragen Sie bitte die Servicemitarbeiter nach unserer Allergenkarte

14. Mrz. 2019