

## Vorweg

### Gebratene Aubergine

Pistaziencreme | getrocknete Tomate | Basilikum-Zitronenpesto  
9,90 €

\*\*\*

### Zwiebelsuppe

Baguette | Bergkäse  
8,90 €

\*\*\*

### Kleiner Feldsalat

Birne | Speck | geröstete Kerne | Preiselbeerdressing  
9,90 €

## Hauptgang

### Frische handgemachte Tagliatelle mit Kürbisragout

eingelegte Weintrauben | Kürbiskerne | Parmesanhobel  
24,00 €

\*\*\*

### Risotto mit Pfifferlingen

Balsamicoreduktion

24,00 €

wahlweise mit Tranchen vom gebratenem Rinderrücken  
+ 9,00 €

*dazu unsere Weinempfehlung:*

*Spätburgunder, trocken*

*Weingut Kress*

*0,1 L – 4,80 €*

\*\*\*

### Coq au Vin – Huhn in Rotweinsauce

Speck | Champignons | Wurzelgemüse | luftiger Kartoffelschaum  
25,00 €

## Süßer Abschluss

### Pfirsichragout

Aprikosen-Salbeisorbet | Weinschaumsoße  
10,90 €

\*\*\*

### Zwetschgenröster

Kleine Topfenknödel | selbstgemachtes Kürbiskernparfait  
10,90 €