

# Herbstkarte 2024

## **Vorspeisenvariation** <sup>a,c,g,i,l,5</sup>

Kürbissuppe / Kürbistatar & Wachtelbrust  
Pumkin soup / pumkin tatar & quail breast  
14

## **Frische Miesmuscheln** <sup>a,d,i,l,n</sup>

Weißwein-Gemüsesud & Knoblauch Crostini  
Fresh mussels / white wine-vegetable fond & garlic bread  
kleine Portion: 17  
große Portion: 23

## **Wald Pilz Tagliatelle** <sup>a,c,g,l</sup>

Misobutter / Kräuter / Parmesan  
Mushroom pasta / Miso / herbs / parmesan  
24,5

## **Steinbeißer mit Zitronengras-Kruste** <sup>a,c,d,e,g,j,1,2,5,6</sup>

Lauwarmer Kürbissalat / Rote Bete / Babyspinat /  
Drillinge & Gewürzjoghurt  
Atlantic cat fish with lemongras crust /  
lukewarm pumpkin salad / beetroot /  
spice yoghurt / baby-spinach & potatoes  
28,5

## **Wildschweinerücken im Mohn-Nuss Mantel** <sup>e,g,i,2,5,6</sup>

Spitzkohl / Kürbispüree / Cranberrys / Rauch Jus  
Saddle of wild boar with poppy-nut crust / sweatheart cabbage / mashed pumkin /  
cranberries / smoked jus  
31

## **Kürbis-Cheesecake-Brownie** <sup>a,c,e,g,1,5,6</sup>

Vanilleeis / Kernöl / Salzkaramell  
Pumpkin-cheesecake brownie /vanilla ice cream / core oil & salted caramel  
10,5

## Weinempfehlung

### **Edition Olé Olà QbA** <sup>5</sup>

#### **Bergdolt-Reif & Nett, Pfalz**

Cabernet Sauvignon, Merlot und Lagrein. Der Name ist Programm!  
Fette dunkle Beeren werden begleitet von feinen Röstaromen und  
geschmeidigen Tanninen. Ein roter Kracher aus der Pfalz!

0,2l	10,5
0,5l	26
0,75l	34