

Herbstkarte 2025

Vorspeisenvariation ^{a,c,g,i,l,5}

Kürbissuppe / Kürbistatar & Wachtelbrust
Pumkin soup / pumkin tatar & quail breast
16

Frische Miesmuscheln

Weißwein-Gemüsesud & Knoblauch Crostini
Fresh mussels / white wine-vegetable fond & garlic bread
kleine Portion: 17
große Portion: 24

Mezzalune

Kürbis / Waldpilze / Ricotta / Zitrone
Mezzalune / pumkin / mushrooms / Ricotta / Lemon
25

Granatbarsch

Ofenkürbis / Habanero Mango Salsa /
Belugalinsen / Beurre blanc
Orange Roughy / Habanero Mango Salsa /
Beluga lenses / Beurre blanc
31

Wildschweintrüben im Mohn-Nuss Mantel ^{e,g,i,2,5,6}

Spitzkohl / Kürbispüree / Pflaumenchutney / Rauchjus
Saddle of wild boar with poppy-nut crust / sweatheart cabbage / mashed pumkin /
plum chutney / smoked jus
31

Kürbis-Cheesecake-Brownie ^{a,c,e,g,1,5,6}

Vanilleeis / Kernöl / Salzkaramell
Pumpkin-cheesecake brownie / vanilla ice cream / core oil & salted caramel
12

Weinempfehlung

Filet Noir QbA ⁵

Uli Metzger, Pfalz

(Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah & Tempranillo)
Bordeaux-Cuvée mit Pfälzer Akzent. Im Bukett Aromen nach schwarzer Johannis-
beere und Pflaume, feine pfefferwürzige Noten. Füllig, fruchtig und weich am
Gaumen, mit kompakter Statur, sanften Tanninen und einem würzigen Nachhall
mit einer Prise Vanille.

0,2l	10,5
0,5l	26
0,75l	36