

Aperitif

Hausgemachte Himbeer-Zitronen-Limonade

Himbeersirup, Zitronensaft,
frische Minze, Mineralwasser

3,90 €

Lillet Wild Berry

Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry,
rote Früchte

6,50 €

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco,
Mineralwasser, Orange

6,50 €

Vorspeise

Kürbiscremesuppe
mit gerösteten Kernen

6,90 €

Frischkäsekomposition
von Tomate und Basilikum
an Salatbukett

8,40 €

Hauptgang

Bandnudeln mit Räucherlachs, Shrimps
und Cocktailtomaten in Sahne - Dillsauce

18,60 €

Bandnudeln mit Walnüssen,
Chili und gehobeltem Parmesan

17,70 €

Mit Broccoli-Mozzarella gefüllte Hähnchenbrustroulade
auf Champignon-Rahmsauce an Kartoffelkroketten
19,60 €

Zanderfilet in der Haselnuss-Panade
auf Zucchinibett mit gefüllten Kartoffel-Rollies
dazu Pflaumen-Chili-Chutney
19,80 €

Dessert

Mille-feuille
aus Vanillecreme und roter Beerengrütze
auf Blätterteig
8,80 €

Sauerrahm-Eis auf Heidelbeersoße
und karamellisierten Mandeln
5,90 €

Mousse au Chocolat
an Sauerkirschen
6,60 €

Crème brûlée
mit Zimtpflaumen
6,60 €

Weinempfehlung

Grauer Burgunder
trocken, verführerischer Duft nach Aprikosen
und Honig, herrlich intensiv duftend
Winzergenossenschaft Königsschaffhausen
Kaiserstuhl

0,2 l 6,70 €
0,75 l 23,00 €

Primitivo Puglia I.G.P.
trocken, Bouquet mit Pflaumen- und
Schwarzkirchklängen, würziger Hauch
mediterraner Kräuter, am Gaumen samtig-rund
Vigneti del Salteno, Apulien, Italien

0,2 l 6,20 €
0,75 l 21,00 €

Digestif

Nussler 40 % - aus Walnüssen
Scheibel, Schwarzwald
2 cl 3,20 €