

Wochenkarte

23.10.2026-06.11.2026

HEISSE ORANGE Hausgemacht, mit frisch gepresster Orange und Ingwer	5.20
BELSAZAR SPRITZ Belsazar Rosé - bittersüß, mit Noten von Orange, Himbeer, Soda, Tonic	8.50
ERDBEER-RHABARBER-INGWER-LIMONADE Hausgemacht, mit frischer Minze	0.5l 5.50 1.0l 9.90
BLUTORANGEN-ROSMARIN-LIMONADE Hausgemacht	0.5l 5.50 1.0l 9.90
FEINE KÜRBIS-ZITRONENGRAS-SUPPE Mit Kürbiskernen & Schmand	7.50
POMMES MIT HAUSGEMACHTER TRÜFFELMAYONNAISE UND PARMESAN	10.00
SERRANO-BURRATA-FLAMMKUCHEN MIT FEIGEN Mit Schmand, roten Zwiebeln & Rucola	19.00
KÜRBIS-BURRATA-PASTA Rigatoni in cremiger Kürbissauce mit Salbei, Burrata & gebrannten Mandeln	18.00
SPINATKNÖDEL IN NUSSBUTTER Hausgemachte Spinatknödel in Nussbutter, garniert mit Rucola und Parmesan	18.00
HÄHNCHEN-KÜRBIS-CURRY Zarte Hähnchenbrust mit Kürbis in aromatischem Kokos-Curry, dazu Reis & frische Kräuter	18.00
GEGRILLTES LACHSFILET MIT CRANBERRY-ORANGEN-SAUCE Gegrilltes Lachsfilet an fruchtiger Cranberry-Orangen-Sauce, Thymian, Rosmarinkartoffeln & glasierten Möhren	23.00
GEGRILLTES RUMPSTEAK MIT AHORN-SENF-GLASUR Gegrilltes Rindersteak ca. 220 g mit Ahorn-Senf-Glasur, frischen Bohnen & cremigem Kartoffelpüree	32.00
AUTUMN BURGER Rinderburger im Brioche-Burgerbrötchen, mit karamellisierten Apfelscheiben, Käse, Gurke, Bacon & Salat. Dazu Pommes mit Trüffelmayonnaise & gehobeltem Parmesan	22.00
BELGISCHE WAFFEL MIT SALZKARAMELL-MOUSSE & APFELKOMPOTT	7.50