

## Herbst à la carte

### Vorspeisen

<b>C</b> remesuppe von der Petersilienwurzel mit gebratener Gamba und Schwarzkümmelöl	168 € 4,95
<b>C</b> remesuppe von Pfifferlingen mit Balsamico <sup>g</sup>	170 € 4,95
<b>H</b> erbstliche Salat in Olivenöldressing <sup>d</sup> mit geräucherte Entenbrust und Reibeküchlein	122 € 12,95
<b>M</b> arinierte Avocado und gebratenen Jakobsmuscheln mit Olivenöl, Meersalz, Nüssen und Orangenfilets	188 € 13,50
<b>G</b> roßer Salatteller mit Joghurtdressing <sup>g</sup>	412 € 5,50

### Tagesangebot

<b>E</b> ntenbrust auf Orangensauce mit Broccoli und Rösti	432 € 21,50
<b>L</b> ammrücken auf Rosmarinjus <sup>g,2,3</sup> Kartoffelgratin und Speckbohnen	208 € 21,00
<b>S</b> chnitzel Holsteiner Art mit 2 Spiegeleier <sup>a,c,g</sup> Bratkartoffeln und Salat	209 € 14,90
<b>S</b> chnitzel Försterin Art mit Pfifferlingsrahm <sup>a, c, g</sup> Spätzle und Salat	174 € 17,90
<b>T</b> ortelloni in Rahmsauce mit Pfifferlingen und Kirschtomaten	126 € 14,90
<b>Z</b> anderfilet auf Mangold mit Pfifferlingen und Gnocchi	256 € 19,50
<b>R</b> umpsteak Kräuterbutter, Salat und Kroketten <sup>a,g</sup>	401 € 21,90
<b>G</b> rünkernbratlinge auf Monschauer Senfsauce mit Spitzkohlgemüse und Wedges	4447 € 13,50

## Deftiger Abend

Muscheln „Rheinische Art“  
im Wurzelsud  
mit Schwarzbrot und Butter € 14,50 185

Muscheln „Belgische Art“  
im Knoblauch-Gemüsesud  
mit Pommes € 14,50 187

Muscheln „Italienische Art“  
im Tomaten-Kräutersud  
mit Ciabatta und Butter € 14,50 186

Reibekuchen „klassisch“  
Apfelkompott, Schwarzbrot  
und Rübekraut € 8,50 546

Reibekuchen „elegant“  
Räucherlachs, Schwarzbrot  
und Sahnemeerrettich € 13,50 545

## Dessert

Mixed Cup  
3 Kugeln Eis mit Sahne € 3,50 16

Schwarzwälder Cup  
mit Kirschen, 4 Kugeln Vanille und  
Schokoladen-Eis, mit Sahne € 6,50 20