

HERBSTZEIT



APERITIFEMPFEHLUNG

Herbst-Spritz

(Kastanie, Cidre, Soda, Sekt)

5,50 €

Herbst-Spritz alkoholfrei

(Apfel, Tonic)

4,50 €

WEINEMPFEHLUNG

Sauvignon Blanc Tertiär

Weingut Wageck, Fam. Pfaffmann Pfalz

0,11 3,20 €

Roter Milan

Cabernet, Merlot, Dornfelder

Weingut Clauß, Lottstetten/Nack

0,11 3,80 €

"Leo geht BADEN - fruchtiges Cuvée Rosé

Winzergenossenschaft Sasbach am Kaiserstuhl

0,71 21,00 €

Larchago Fabulas

Rioja Crianza, Larchago Spanien

0,71 25,00 €

SUPPEN

Kürbissuppe

Kokosnuß/Ingwer/Kürbischutney

6,50 €

Andalusische Fischsuppe

mit Brotcrostini

9,50 €

Kürbissuppe

**Kokosnuß/Ingwer/Kürbischutney
mit Garnelen**

8,50 €

**Flädlesuppe in feiner
Rinderbrühe**

4,80 €

HERBSTZEIT



VORSPEISEN

Herbstlicher Blattsalat

*Kürbisspalten/lauwarmer
Ziegenkäse/Südtiroler
Schinken/Pflaumenchutney*

11,00 €

Herbstliche Frühlingsrolle

*heimisches Gemüse/gerösteter
Blumenkohl/Curry-Weißkraut
Salat/Kräuterschmand*

11,00 €

Bruschettavariation

*Pilze/Tomaten/Kürbis/Avocado auf
gebratenem Naanbrot*

8,50 €

Gemischter Salat

*aus unseren hausgemachten frischen
Salaten*

5,00 €



Dreierlei Bete Carpaccio

Avocadocreme/Cashewkerne/Naanbrot

8,50 €

Rindertartar (handgeschnitten)

*100 gr. mariniert mit Dijon Senf, Olivenöl, und
Worchestersoße, dazu Essiggurken, Sardellen,
Zwiebeln, Kapern, Eigelb und Baguette*

12,50 €

VEGAN

HAUPTGÄNGE



Kartoffel-Kürbis- Schupfnudeln

*Kürbis-
Schmorgemüse/Cashewkerne
(nicht vegan auf Wunsch mit
Frischkäsesoße)*

14,00 €



Zitronen-Spaghetti

*mit Raspeln vom Rohkostkürbis,
Räuchertofu, Champignons,
Kirschtomaten*

12,00 €



Indisches Vindaloo-Gemüse-Curry

Kürbis-Rösti oder Basmatireis

12,00 €

HERBSTZEIT



HAUPTGÄNGE

Rumpsteak mit scharfer Apfel-Kruste

*Meerrettichsoße, Rote Bete Gemüse,
Bratkartoffeln*

27,50 €

Gebratenes Zanderfilet

*Meerrettichsoße, Rote Bete Gemüse,
Kartoffel-Kürbis-Schupfnudeln*

24,00 €

Reh-Duett

*Rehsteak, Kartoffel-
Pastinakenpüree & Rehcurry,
Schmorgemüse, Basmatireis*

24,50 €

Schweinefilet mit sautierten Champignons

*Rahmsoße, Spätzle, Pommes Frites
oder Krokette, gemischter Salat*

19,50 €

Zartes Rehsteak

indisches Vindaloo-Curry, Kürbis-Rösti

24,50 €

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust

Birnenrahmkraut, Kürbis-Rösti, Cassissoße

21,50 €

Gebratenes Putensteak

*Tomatenkräutersoße, Grillgemüse,
Bandnudeln, gemischter Salat*

17,50 €

Gebratenes Schweinefilet Birnen-Ziegenkäse-Soße

*Schmorgemüse, Kartoffel-Kürbis-
Schupfnudeln*

18,50 €

Rumpsteak mit Kräuterbutter

*Bratensoße, Spätzle, Pommes Frites
oder Krokette, gemischter Salat*

25,50 €

HERBSTZEIT



Paniertes Schnitzel "Wiener Art" vom Schweinerücken

*Spätzle, Pommes Frites oder Kroketten
gemischter Salat*

15,50 €

Tessiner Käseschnitzel

*überbacken mit Schinken, Tomaten,
Käse, Borretanozwiebel-Speck-Soße,
Spätzle, Pommes Frites oder
Kroketten, gemischter Salat*

17,00 €

LEICHTE GERICHTE

Salatteller "Zander"

*Großer gemischter Salat, gebratener
Zander, Kartoffel-Kürbis-Rösti,
Pfaumenchutney*

19,50 €

Hausgebeizter Whiskylachs

*Kartoffel-Kürbisrösti, Apfel-
Meerrettich, Salatbouquet*

14,00 €

Rindertartar (handgeschnitten)

*200 gr. mariniert mit Dijon Senf, Olivenöl, und
Worchestersoße, dazu Essiggurken, Sardellen,
Zwiebeln, Kapern, Eigelb und Baguette*

16,50 €

HERBSTZEIT



FÜR DIE KIDS

Paniertes Schnitzel "Wiener Art"

mit Pommes Frites, Kroketten oder Spätzle, Karotten

8,50 €

Hausgemachte Spätzle mit Soße

4,50 €

Spaghetti mit Tomatensoße

5,50 €

Kinder-Pommes mit Ketchup

4,50 €

DESSERTS

Schoko-Brownie

karamellisierte

Pfirsiche/Birnen sorbet

7,00 €



Birnen sorbet mit Holunderbeerensoße

5,50 €

Hausgemachte Crème Brûlée

mit paniertem Vanilleeis

6,50 €

Holunder Duo

Holunderblüten Mousse/

Holundersoße/Schokocrumble

5,50 €

Espresso mit kleiner Crème Brûlée

4,50 €

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

3,50 €

Gemischtes Eis mit Sahne

4,50 €