

## VORSPEISEN

Kürbismousse mit Florentiner <sup>CGHO</sup>  
8€

Gebackene Rote Rüben <sup>AG</sup>  
auf Honig-Thymian-Ricotta und Pumpernickel-Brösel  
9€

Crème von Räucherfischen <sup>CDGO</sup>  
mit karamellisierten Äpfeln und Blattsalat  
11€

## SUPPEN

Kräftige Gemüsesuppe mit Kürbistaschel <sup>ACGL</sup>  
6€

Lila Karfiolcremesuppe mit Kokosmilch <sup>L</sup>  
6€

## HAUPTSPEISEN

Hühnerbrust mit gebratenen Kürbisspalten  
und Rollgerste, Spiegelei <sup>ACMNO</sup>  
15€

Rinderfilet (220g) auf Balsamico-Rotweinzwiebeln  
mit violetter Kartoffelpüree <sup>LO</sup>  
33€

Schweineschnitzel im knusprigen Pankomantel  
mit Petersilienkartoffeln und Honig-Mayonnaise <sup>ACG</sup>  
14€

Mit Kernöl mariniertes Waller  
auf Kürbiscrème und eingelegtem Kürbis <sup>DM</sup>  
21€

Hirschrücken mit Gewürzcrumble, Jostabeeren <sup>ACO</sup>  
Rübens Gemüse, Ingwer-Schalotten-Sauce und Waffeln  
29€

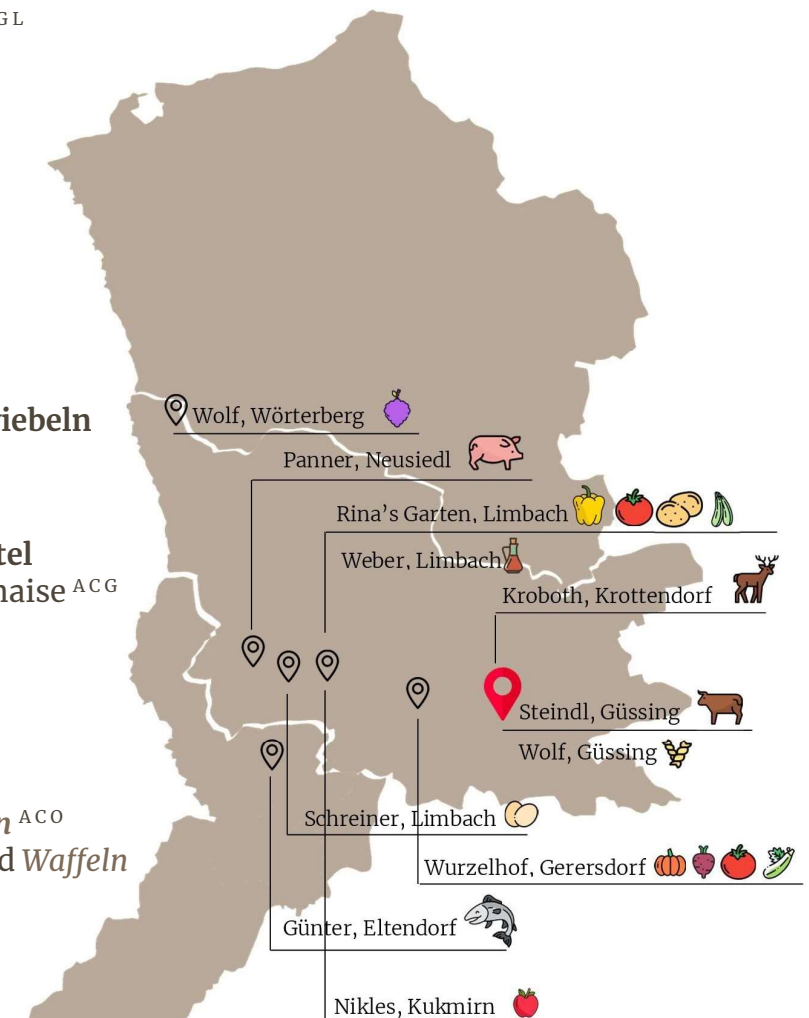
Süßkartoffelstrudel mit Pestoschaum <sup>ACGHN</sup>  
17€

## DESSERT

Rina's Apfelstrudel mit Vanilleeis <sup>ACGH</sup>  
8€

Kürbis-Nougat-Torte <sup>ACGH</sup>  
7€

Alternativen aus rein pflanzlichen Zutaten finden Sie auf unserer veganen Speisekarte. 



**A** Glutenhaltiges Getreide **B** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse **C** Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse **D** Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse **E** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse **F** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse **G** Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose) **H** Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse **L** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse **M** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse **N** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse **O** Schwefeldioxid und Sulfite **P** Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse **R** Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

