



Kulinarischer Herbst

Kürbiscremesuppe mit Kernöl & Croûtons € 6,00

ofenfrischer Flammkuchen € 12,90

mit Speck & Kürbisspalten

Kürbis-Bowl mit Edamamebohnen € 14,90

marinierter Wildkräutersalat, Steinofenbaguette



geschmorte Ochsenbäckchen € 26,90

glacierte Tomaten, Kartoffel-Kürbisstampf, Salat

geschmorte Rehkeule „aus dem Seulingswald“ € 26,90

Speckrosenkohl, Rösti mit Preiselbeeren

Pochierter Cassis-Apfel € 8,50

mit Joghurtcrumble & Vanilleeis