

BISTROKARTE

Kürbiscremesuppe | geröstete Kerne

pumpkin cream soup | roasted seeds

€ 14

Salatbowl | geröstete Nüsse

saladbowl | roasted nuts

€ 13

zusätzlich mit Ziegenkäse

with goat cheese

€ 16

Rinderfilet-Geschnetzeltes | Kräuter Gnocchi | gebratener Kräuterseitling

beef fillet cuts | herbal gnocchi | fried king oyster mushroom

€ 31

Gebratene Garnele | Wirsing-Kartoffel | bunte Beete

fried shrimp | savoy cabbage-potato | colorful beetroot

€ 29

Tagliolini | Herbsttrüffel (vegan)

tagliolini | autumn truffles (vegan)

Zwischengang

intermediate course

€ 19

Hauptgang

main course

€ 25

Maishähnchen | Apfel-Graupen-Risotto | Gemüse

corn chicken | apple and pearl barley risotto | vegetables

€ 24

Nougat Parfait | eingelegte Birne

nougat parfait | pickled pear

€ 14

Tagessorbet

sorbet of the day

€ 5