

Hausgemachter Kombucha	0,1 l /	6 €
Pastinake mit Safran und Ingwer		
Hausgemachte Holunder Limonade	0,3 l /	5,50 €
Mineralwasser Randegger Med. und Still	0,5 l /	4,50 €
	0,75 l /	6 €
Crémant Rose von Schwach & Fils, Elsass	0,1 l /	8 €
Rotwein Cuvée von Weingut David Klenert		
Lemberger, Cabernet und Spätburgunder	0,1 l /	6 €
Scheurebe von David Klenert	0,1 l /	7 €
Kraichtal		
Feuille de Menthe	2cl/	7 €
Eau de vie, Jean Paul Metté, Elsass		

Mittags Karte

Cous Cous Bohnen Salat mit
Blutorangen Vinaigrette
und / oder

Blumenkohl Schaum Suppe mit
marinierten Kräutersaitlingen

Pastete gefüllt mit Gemüse Früchte Ragout
und / oder

Gegrilltes Lachsforellen Filet auf Rahm Wirsing
mit Kürbis Servierten Knödel
und / oder

Entenbrustfilet mit Kräuter Gemüse Reis,
dazu eine Kardamom Sauce

Caffè Eis mit Caffè Mousse und Nuss Krokant

2 Gang 21,-- €

3 Gang 27,-- € (mit Vorspeise und Dessert)
jeder weitere Gang 15,-- €

Affogato

7,-- €

Hausgemachter Kombucha Pastinake mit Safran und Ingwer	0,1 l /	6 €
Hausgemachte Holunder Limonade	0,3 l /	5,50 €
Mineralwasser Randegger Med. und Still	0,5 l /	4,50 €
	0,75 l /	6 €
Crémant Rose von Schwach & Fils, Elsass	0,1 l /	8 €
Rotwein Cuvée von Weingut David Klenert Lemberger, Cabernet und Spätburgunder	0,1 l /	6 €
Scheurebe von David Klenert Kraichtal	0,1 l /	7 €
Feuille de Menthe Eau de vie, Jean Paul Mettè, Elsass	2cl /	7 €

Mittags Karte

Wintersalate mit marinierten Kartoffeln und Kürbis
und / oder

Kokosnuss Chowder mit Atlantik Fisch und
getrockneten Tomaten

Im Ofen gegarter Rotkohl mit Gemüsestrudel,
Bananen Pfeffer Kompott und Roquefort

und / oder

Kräuter Muscheln auf Graupen Blumenkohl Risotto

und / oder

Geschmorte Wildschwein Schulter,
dazu Blini und Steckrübe

Hefegebäck mit Erdnussbutter Mousse

2 Gang 21,-- €

3 Gang 27,-- € (mit Vorspeise und Dessert)
jeder weitere Gang 15,-- €

Affogato

7,-- €

