

**Kürbissuppe** mit Kräuterschmand und gerösteten Kürbiskernen, selbstgebackenes Brot **4,80 €**

**Cappelletti mit Rote Bete-Frischkäsefüllung** mit Belugalinsen und Äpfeln in einer Balsamico-Sahnesauce, Rauke, Kürbiskern-Petersilienpesto, Beilagensalat **14,50 €**

**gratinierter Ziegenfrischkäse** mit Rosmarin und Honig auf gemischtem Blattsalaten mit marinierten Birnenspalten, geröstetem Butternutkürbis, Roter Bete, Sonnenblumenkernen und heller Balsamicovinaigrette, selbstgebackenes Brot **13,50€**

**zarte Schweinshaxe** auf mildem Weinkraut mit selbstgemachtem Kartoffelpüree, Senf **15,50€**

**Hähnchenbrust** im Schinkenmantel auf einer Hokkaidokürbis-Rahmsauce mit Basilikumpesto, gerösteten Kürbiskernen, Kartoffelspalten mit grauem Meersalz, Beilagensalat **16,50€**

**zarte Hirschrückenmedaillons** auf Hokkaido-Kürbisspalten mit einer Rotwein-Beeren-Schalottensauce, Gnocchi mit Pestofüllung in Petersilien-Haselnussbutter **18,50€**

#### **Weinempfehlung:**

##### **Grauburgunder Trocken 2017**

Weingut: Paul Anheuser

Traube: 100 % Grauburgunder

Alkoholgehalt: 12,2 %

Geschmack: sortentypischer Grauburgunder mit einem feinen

Duft, schöner Frucht und vollmundigem Geschmack.

Ideal für Liebhaber trockener, weicher Weine - da die Säure harmonisch eingebunden ist. Der ideale Begleiter zu allen Gerichten

**0,2 l ..... 5,40 €                      Flasche.....18,90 €**

##### **Côte Du Rhone Bio Rouge 2016**

Weingut: Les Vignerons de Roquemaure

Traube: 40% Grenache, 35 % Syrah, 15 % Moverdre, 10 % Cinsaut

Alkoholgehalt: 14,5 %

Terroir: Typisch gemischt Côtes du Rhône mit steinigen, lehmigen und schieferhaltigen Abschnitten, Farbe: kräftiges kirschrot, Nase: tolle

Frische, rote Früchte, wie rote Johannisbeeren und Kirschen,

Gaumen: immer noch fruchtig und frisch, mit angenehmer Struktur und seidigen Tanninen

**0,2 l .....5,40 €                      Flasche.....18,90 €**

**Kürbissuppe** mit Kräuterschmand und gerösteten Kürbiskernen, selbstgebackenes Brot **4,80 €**

**Cappelletti mit Rote Bete-Frischkäsefüllung** mit Belugalinsen und Äpfeln in einer Balsamico-Sahnesauce, Rauke, Kürbiskern-Petersilienpesto, Beilagensalat **14,50 €**

**gratinierter Ziegenfrischkäse** mit Rosmarin und Honig auf gemischtem Blattsalaten mit marinierten Birnenspalten, geröstetem Butternutkürbis, Roter Bete, Sonnenblumenkernen und heller Balsamicovinaigrette, selbstgebackenes Brot **13,50€**

**zarte Schweinshaxe** auf mildem Weinkraut mit selbstgemachtem Kartoffelpüree, Senf **15,50€**

**Hähnchenbrust** im Schinkenmantel auf einer Hokkaidokürbis-Rahmsauce mit Basilikumpesto, gerösteten Kürbiskernen, Kartoffelspalten mit grauem Meersalz, Beilagensalat **16,50€**

**zarte Hirschrückenmedaillons** auf Hokkaido-Kürbisspalten mit einer Rotwein-Beeren-Schalottensauce, Gnocchi mit Pestofüllung in Petersilien-Haselnussbutter **18,50€**

#### **Weinempfehlung:**

##### **Grauburgunder Trocken 2017**

Weingut: Paul Anheuser

Traube: 100 % Grauburgunder

Alkoholgehalt: 12,2 %

Geschmack: sortentypischer Grauburgunder mit einem feinen

Duft, schöner Frucht und vollmundigem Geschmack.

Ideal für Liebhaber trockener, weicher Weine - da die Säure harmonisch eingebunden ist. Der ideale Begleiter zu allen Gerichten

**0,2 l ..... 5,40 €                      Flasche.....18,90 €**

##### **Côte Du Rhone Bio Rouge 2016**

Weingut: Les Vignerons de Roquemaure

Traube: 40% Grenache, 35 % Syrah, 15 % Moverdre, 10 % Cinsaut

Alkoholgehalt: 14,5 %

Terroir: Typisch gemischt Côtes du Rhône mit steinigen, lehmigen und schieferhaltigen Abschnitten, Farbe: kräftiges kirschrot, Nase: tolle

Frische, rote Früchte, wie rote Johannisbeeren und Kirschen,

Gaumen: immer noch fruchtig und frisch, mit angenehmer Struktur und seidigen Tanninen

**0,2 l .....5,40 €                      Flasche.....18,90 €**