

**samtige Kürbissuppe** (Vegan) mit Tomaten-Basilikumrelish, gerösteten Haselnüssen und selbstgebackenem Brot **5,40 Euro**

**gratinierter Ziegenkäse** mit Honig und Rosmarin auf gemischten Blattsalaten, geschmorter bunter Bete, Pflaumen, gerösteten Kürbiskernen und heller Balsamicovinaigrette, selbstgebackenes Brot **14,90 Euro**

**Cappelletti mit Pfifferling-Frischkäsefüllung**, bunten Cherrytomaten, Mozzarella, Petersilien-Kürbiskernpesto, Rauke und einem Beilagensalat **14,50 Euro**

**Schweinegulasch** aus der Schulter in Weißwein-Thymian-Honigsauce auf geschmortem Radicchio mit karamellisierten Äpfeln und einem Kartoffel-Pilzg'röstel **16,80 Euro**

**Kabeljaurückenfilet** im knusprigen Pankomantel mit gerösteter, marinierter Paprika auf Spaghettikürbis in Basilikumsahnesauce, Kartoffelspalten mit grauem Meersalz, Beilagensalat **17,90 Euro**

**Hirschrückenmedaillons** in fruchtiger Rotwein-Beerensauce auf selbstgemachtem Kartoffelpüree mit gerösteten Hokkaido-Kürbisspalten **19,50 Euro**

### **Weinempfehlung:**

#### **Weisser Burgunder 2018 Kabinett trocken**

Weingut: Gerhard Karle, Baden Kaiserstuhl  
Traube: 100% Weisser Burgunder  
Alkohol:12,5% vol.

Dieser edle, prämierte, handverlesende Weißburgunder brilliert hellgolden im Glas. Die Nase begeistern Noten von tropischen Früchten und Zitrusfrüchten, sowie etwas gelber Apfel. Am Gaumen wirkt er sehr gehaltvoll, lebendig mit einem zarten Schmelz und fließt in einen animierenden, fruchtbetonten Nachhall.

0,2 l..... 5,60 €      Flasche.....19,60 €

**samtige Kürbissuppe** (Vegan) mit Tomaten-Basilikumrelish, gerösteten Haselnüssen und selbstgebackenem Brot **5,40 Euro**

**gratinierter Ziegenkäse** mit Honig und Rosmarin auf gemischten Blattsalaten, geschmorter bunter Bete, Pflaumen, gerösteten Kürbiskernen und heller Balsamicovinaigrette, selbstgebackenes Brot **14,90 Euro**

**Cappelletti mit Pfifferling-Frischkäsefüllung**, bunten Cherrytomaten, Mozzarella, Petersilien-Kürbiskernpesto, Rauke und einem Beilagensalat **14,50 Euro**

**Schweinegulasch** aus der Schulter in Weißwein-Thymian-Honigsauce auf geschmortem Radicchio mit karamellisierten Äpfeln und einem Kartoffel-Pilzg'röstel **16,80 Euro**

**Kabeljaurückenfilet** im knusprigen Pankomantel mit gerösteter, marinierter Paprika auf Spaghettikürbis in Basilikumsahnesauce, Kartoffelspalten mit grauem Meersalz, Beilagensalat **17,90 Euro**

**Hirschrückenmedaillons** in fruchtiger Rotwein-Beerensauce auf selbstgemachtem Kartoffelpüree mit gerösteten Hokkaido-Kürbisspalten **19,50 Euro**

### **Weinempfehlung:**

#### **Weisser Burgunder 2018 Kabinett trocken**

Weingut: Gerhard Karle, Baden Kaiserstuhl  
Traube: 100% Weisser Burgunder  
Alkohol:12,5% vol.

Dieser edle, prämierte, handverlesende Weißburgunder brilliert hellgolden im Glas. Die Nase begeistern Noten von tropischen Früchten und Zitrusfrüchten, sowie etwas gelber Apfel. Am Gaumen wirkt er sehr gehaltvoll, lebendig mit einem zarten Schmelz und fließt in einen animierenden, fruchtbetonten Nachhall.

0,2 l..... 5,60 €      Flasche.....19,60 €