

# Wochenkarte

	€
Kürbissuppe mit Chorizospeck	4.5
Lachstatar mit Gurke, Granatapfel und Crème fraîche	9.5
Steinpilzravioli auf Wildschweinragout, dazu Preiselbeeren	18.7
Hausgemachte Tagliatelle mit Cozze, Baby Spinat und Safransauce	16.9
Tomatenrisotto mit Büffelmozzarella und Basilikum	11.4
Gebratenes Lachsfilet an Weißweinsauce, Rote Beete und Beluga Linsen	18.5
Schonend gegarter Hasenrücken auf Portweinreduktion mit Rotweibirne, Rosenkohlgemüse und Rosmarinkartoffeln	24.8
Panna Cotta mit Erdbeersauce	6.5
Schokokuchen mit flüssigem Kern und Beerenragout	6.5
Gemischter Käseteller	9.5