

## VORSPEISEN

Roh mariniertes WILDLACHS mit Kriecher-Soja-Sauce & Bruschetta	14
BURRATA mit geeister Paradeisersauce, Basilikum & Lauch	13
PAPRIKASALAT mit sautierter Lammleber & Majoran	14
Dreierlei Vorspeisen VARIATION Genusswirtschaft für 2 bis 3 Personen	26

## SUPPEN

RINDSSUPPE mit Frittaten oder Leberknödel	4.5
KÜRBIS-INGWER-CREMESUPPE	5.5
ROTE RÜBENCREMESUPPE mit Kren & Speck	5.5

## HAUPTSPEISEN

ALLERLEI KÜRBIS mit Linsen & Sauerrahm	16
BANDNUDELN mit EIERSCHWAMMERL A la Creme	KLEIN 9 GROß 17
Gebratenes FILET vom RED SNAPPER mit Zucchini, Tomatillo & Quinoa	22
LACHSFORELLE „Holz & Stein“ mit Mangold & Rosmarinerdäpfel	18
Gebratener RÜCKEN vom LAMM mit Ratatouille Gemüse & Erdäpfelgratin	26
MEDAILLONS vom MAILBERGER REH mit Speckbohnen & Rahmpolenta	21

## DESSERTS

WEINGARTEN-PFIRSICH-TRAUBEN-SALAT mit Zartbitterschokolade	9
BAILEYS-CREME mit eingelegten Kirschen	8
Hausgemachte EIS & SORBETS	pro Kugel 2.10
Ausgesuchte KÄSE	klein 11 / groß 15