



### Abendkarte

(MI - SA 17:30 Uhr - 21:00 Uhr)

#### Vorspeisen

TopinamburSuppe/ Brunnenkresse/ Parmaschinken 11

Ziegenkäse Creme Brulée/ Herbstsalat 12

Marinierter ButternutKürbis/ Büffelmozzarella/ geröstete Kürbiskerne/ Salat 14

To Share: Französischer Ofenkäse/ Nusscrunch/ Trockenfrüchte/ Salat 14

Pochiertes Eigelb/ Pilzmousseline von der krausen Glucke/ Croutons/ Zucchini/ MelonenRettich/ frittierte Kapern 14

Ceviche vom Saibling (Fischerei am Metzgerhof)/ Mango/ Chili/ Staudensellerie/ Koriander 15

Hot Wings vom Blumenkohl/ Tahinjoghurt/ Harissa/ Minze 12

Lollipop von der Wachtel/ Brombeere/ Pastinake 15

#### Hauptspeisen

Maishähnchenbrust/ Blaukraut/ hausgemachte Kürbisgnocchi 27

Rib Eye Steak/ Bimi/ Pommes Frites 100g/ 17 €

Filet von der Lachsforelle (Fischerei am Metzgerhof)/ KürbisRisotto/ Artischoke/ KapernButter 27

Hausgemachte Pasta/ Haselnuss/ Blumenkohl/ Wasabicrunch/ Rosine 23

Shakshuka/ Ei/ Flat Bread/ Hummus/ Babaganoush 24

Boeuf au Fondant/ ThymianKartoffeln/ Herbstgemüse 27

#### Dessert

Lauwarmer Schokoladenkuchen/ BeerenRagout/ hausgemachtes Eis 12

Maronen Creme Brulée/ KürbisKompott 12

Käsevariation/ hausgemachtes Brot/ Fruchtseif/ VogelbeerRagout 12

Espresso gourmet / zwei Macarons 7

\*

#### Weinempfehlung:

Nero D `Avola, 2019, Sizilien, Italien

1/4 9 Flasche 26

#### Zum Wein:

Eatery Genussteller 14

Hummusteller 10

---

Special: Sonntags Überraschungsmenü ( 3 Gänge ) 39,00 € p.P.  
ab 13 Uhr nur solange der Vorrat reicht.