

## Unsere Menüempfehlung

Kürbiscremésuppe  
mit Kürbiskernen und Kürbisbrot

2019 Ingelfinger Hoher Berg  
Müller - Thurgau  
0,1l 4,00

\*\*\*

Gebratene Schweinelende im Speckmantel  
mit Pfifferling-Cremésauce, saisonalem Gemüse und hausgemachte Spätzle

2017 Ingelfinger Hoher Berg  
Spätburgunder  
0,1l 4,30 €

\*\*\*

Kürbis Cremébrulee mit Zitrus Quarkeis

2019 Ingelfinger Hoher Berg  
Riesling Spätlese  
0,1l 4,50 €

3 - Gang Menü € 37,00

# Vegetarische Menüempfehlung

Trüffelcremésuppe mit eingelegten Pfifferlingen

2019 Ingelfinger Hoher Berg  
Müller-Thurgau  
0,1l 4,00

\*\*\*

Tagliarini mit gegrillten Kürbiswürfel  
getrockneten Tomaten und Rucola

2018 Ingelfinger Hoher Berg  
Silvaner Reserve  
0,1l 4,50

\*\*\*

Dreierlei von hausgemachten Sorbets

2019 Ingelfinger Hoher Berg  
Riesling Spätlese  
0,1l 4,50 €

3 - Gang Menü € 31,00

## Suppen

Kürbiscrémésuppe mit Kürbiskernen und Kürbisbrot	€ 7,50
Trüffelcrémésuppe mit eingelegten Pfifferlingen	€ 7,50
Rinder-Consommé mit Flädle, Grieß-Klößchen und Maultaschen	€ 6,50

## Salate & Vorspeisen

Gemischter Beilagensalat mit Caesar Dressing	€ 6,50
Rinder – Carpaccio mit Rucola, Sardellen, Kapern und Pinienkernen	€ 14,50
Räucherlachstatar mit Guacamole getrockneten Tomaten dazu Crostini mit Meerrettichcrémé	€ 12,50

## Rustikales

Gordon Bleu vom Schwein mit großem Salat	€ 17,50
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Steinpilz-Bratkartoffeln und kleinem Salat	€ 22,50

## Hauptgänge

Gebratene Schweinelende im Speckmantel mit Pfifferling-Cremesauce, saisonalem Gemüse und hausgemachte Spätzle	€ 21,50
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit saisonalem Gemüse und hausgemachte Spätzle	€ 24,50
Geschmorte Entenkeule mit gebackenen Austernpilzen Kartoffel-Kürbisgratin und Kräuterrahmsauce	€ 22,50
Rosa gebratenes Lammkarreé mit einer Senfkruste dazu Kürbispüree Steinpilze und Keniabohnen an Jus	€ 29,50

## Fischgerichte

Tagliarini in Krustentiersauce mit Garnelen, Jakobsmuschel, Lachs und Flusskrebse dazu Knoblauch-Baguette	€ 21,50
Gegrilltes Lachsfilet mit Gemüserisotto	€ 20,50

## Vegetarisch

Tagliarini mit gegrillten Kürbiswürfel getrockneten Tomaten und Rucola	€ 15,50
---	---------

Steinpilzravioli mit Kräutervelouté und kleinem Salat € 17,50

## Desserts

Dreierlei von hausgemachten Sorbets € 8,50

Kürbiscrèmebruleé mit Zitrus Quarkreis € 8,50

Dessert a la Schwarzwälder Kirsch  
Kirschwassercreme / salziges Schokoladencrumblé / Kirschkompott € 8,50

## Eis

### **Cup Danmark**

3 Kugeln Vanilleeis  
mit heißer Schokoladensauce und Schlagsahne € 7,50

### **Heiße Liebe**

3 Kugeln Vanilleeis  
mit heißer Himbeersauce und Schlagsahne € 7,50

### **Fürst - Pückler - Eis**

1 Kugel Schokoladeneis  
1 Kugel Erdbeereis  
1 Kugel Vanilleeis und Schlagsahne € 7,50

## Kaffee

Espresso € 2,60

Tasse Kaffee € 3,00

Cappuccino € 3,20

Milchkaffee € 3,80

Doppelter Espresso € 4,20