

First things first...

Rieslingsekt Winzerverein Forst

Glas	0,1l	4,00 €
Flasche	0,75l	26,00 €

Aperol Spritz

Rieslingsekt, Aperol, Soda, Orange 9/3	0,25l	6,50 €
--	-------	--------

Lavendel Spritz

Rieslingsekt, Lavendel, Soda 3	0,25l	6,50 €
--------------------------------	-------	--------

Himbeer Secco

Rieslingsekt, Himbeerpüree, Soda 9	0,25l	6,50 €
------------------------------------	-------	--------

Hugo

Rieslingsekt, Holunderblütensirup, Limette, Minze, Soda 8	0,25l	6,50 €
---	-------	--------

Lillet Wildberry

Lillet, Schweppes Russian Wildberry	0,25l	6,50 €
-------------------------------------	-------	--------

Campari

Orange oder Soda 3	0,25l	6,50 €
--------------------	-------	--------

alle Preise in Euro inkl. 19% **MwSt/Service inbegriffen.**

Die Allergene entnehmen Sie bitte einer Separaten Karte welche Sie auf Wunsch von unserem Servicemitarbeiter erhalten.

Vorspeise

Französischer Ziegenkäse / Gewürzpfirsich /
Honig Gel/ Pumpernickel a/f/k/h €11,90
French goat cheese / spiced peach /Honey gel / pumpernickel

Suppe

Kürbiscreme / Kernöl / Creme Fraiche € 6,90
Pumpkin cream / seed oil / creme fraiche

Bowls

Quinoa / Avocado / Tempura Garnelen / Wildkräuter / Mango a/c/f/g/l €15,90
Quinoa / avocado / tempura prawns / wild herbs / mango

Quinoa / Avocado / Putenbruststreifen / Wildkräuter / Mango a/f/g/l €13,90
Quinoa / avocado / Turkey breast strips / wild herbs / mango

Vegetarisch

Ricotta-Kürbis Ravioli / Thymian Butter /
Geröstete Cashewkerne a/b/d/i/h €14,50
Ricotta pumpkin ravioli / thyme butter / Roasted cashew nuts

alle Preise in Euro inkl. 19% **MwSt/Service inbegriffen.**

Die Allergene entnehmen Sie bitte einer Separaten Karte welche Sie auf Wunsch von unserem Servicemitarbeiter erhalten.

Fisch

Lachsfilet / Kürbis Mousseline / Kürbisragout / Kürbis-Ricotta Ravioli <i>a/b/f/i/h</i>	€ 19,90
Salmon fillet / pumpkin mousseline / pumpkin ragout / Pumpkin ricotta ravioli	
Zanderfilet / Parmesanrisotto / Krustentierschaum / Gemüse <i>b/c/f</i>	€ 19,50
Pikeperch fillet / parmesan risotto / crustacean foam / vegetables	

Hauptgerichte

Kalbsfilet / Kräuterkruste / Butternut Kürbis / Nussbutter Kartoffelpüree <i>f</i>	€ 25,90
Veal fillet / herb crust / butternut squash / Nut butter mashed potatoes	
Rinder Bavette / gegrillte Paprikacreme / Jackson Potato / Whiskey Sauce <i>2/3/f</i>	€ 19,90
Beef Bavette / grilled paprika cream / Jackson Potato / Whiskey Sauce	
Schweinefilet / zart rosa gebraten/ Morchelrahm / hausgemachte Schupfnudeln <i>f,i</i>	€ 17,90
Pork tenderloin / morel cream / homemade potato noodles	
Roastbeefburger / Brioche / Edamer / Tomate / Essiggurke / Salat / Zwiebel / Hausgemachte Burgersauce / Süßkartoffelpommes <i>a/f/g</i>	€ 15,90
Juicy beef / brioche / edam / tomato / pickles / lettuce / onion / homemade burgersauce / sweet potato fries	

alle Preise in Euro inkl. 19% **MwSt/Service inbegriffen.**

Die Allergene entnehmen Sie bitte einer Separaten Karte welche Sie auf Wunsch von unserem Servicemitarbeiter erhalten.

Dessert

Himbeersorbet / Himbeergel / Mango Espuma / Crumble <i>a/f/l</i> Raspberry sorbet / raspberry gel / mango espuma / crumble	€ 7,90
Espresso Affogato / frisch gebrühter Espresso / Vanilleeis <i>f</i> Espresso Affogato / freshly brewed espresso / vanilla ice cream	€4,90

After Dinner...

Etter Obstbrände von unserem Digestif Wagen Alte Pflaume, Alter Apfel , Blutorange, Himbeere, Mirabelle, Williams Christ Birne, Quitte, Aprikose, Haselnuss, Kirsch	2 cl 6,50 €
Grappa Nonino	2 cl 5,00 €