

Heißer heimischer Apfelsaft mit Zimt	2,50
Prosecco mit Bratapfellokör	4,20

Vorspeisen und Zwischengerichte

€

Baguette/ Butter/ Aufstrich/ pro Person	3,-
Lauchtarte / Sauerrahm / Blattsalat	6,00
Riesengarnelen im Kokos-Knuspermantel / Glasnudel-Wakame-Salat	11,00
Wachtelbrüstchen / Selleriepüree / Balsamicolinsen / Wachtelei	11,50
Feldsalat/ Kernölmarmade/ Backhendlstreifen in Kürbiskernpanade	8,50
Marinierter Kalbskopf 🍷 / Kartoffel-Senfdressing	8,50
Tatar vom Eismeerlachs / marinierter Fenchel / Orangencreme	12,50
Gegrillte Calamaretti/ Rucolasalat / Kirschtomaten / Balsamico	9,50
Carpaccio vom heimischen Hirsch 🍷 / eingelegte Steinpilze / geröstete Nüsse	11,00
3erlei vom heimischen Bentheimer Weidelamm 🍷 (Familie Mittelmaier, Heinzlgrün) gebackene Praline / gebratenes Filet / Leber	10,50
Miltacher Bio-Ziegenkäse im Knusperteig / Rote-Bete-Carpaccio / Quittenchutney 🍷	9,50

dazu empfehlen wir:

¼ l Lugana Prestige Cá Maiol, Desenzano del Garda	8,50
¼ l Rosé trocken, Weingut Kollwentz, Burgenland	8,50
¼ l Weißburgunder Trocken Weingut Brennfleck Franken	7,50

Suppen

Tafelspitzbrühe mit Grießnockerl 🍷	4,50
Sauerkrautsuppe 🍷 / Bauernbrotcroutons	4,90
mit Blutwurstsoufflée	5,90
Rote-Bete-Suppe 🍷 / Meerrettich	4,90
mit gebackener Knuspergarnele	7,50