

### Vorspeise

Handgemachte Gnocchi-Kissen mit Salbeibutter,  
geschmolzenen bunten Cherrytomaten,  
Zupfsalat, Bucheckernöl

12,00 €

\*\*\*

### Suppe

Cappuccino vom Butternutkürbis  
mit Kokosmilch und Curry, Kürbiskernöl

9,50 €

\*\*\*

### Hauptgang

Geschmorte Zwergzebubrust und Medaillon vom Hirschrücken,  
mit einer Sanddornjus, auf einer Maisceme mit Sesammöhre  
und Brezelknödel

28,00 €

Weinempfehlung: *Friedrich Franz, Lemberger, trocken*

0,2l | 6,50 €

Knusprig gebratener Zander, auf Rahmkraut,  
Parmesankartoffeln und gebratenen Pilzen

25,00 €

Weinempfehlung: *Domaine Horgelus, Rosé Côtes de Gascogne I.G.P., trocken*

0,2l | 7,20 €

\*\*\*

### Dessert

karamellierte Apfeltarte mit Himbeereis  
auf süßem Sauerrahm, Kaffeecrumble

12,00 €