

Vorspeisen

Kürbiscremesuppe

mit Kernöl und gerösteten Kürbiskernen

2,3,4,5,6,11,13

7,50€

Wildkräutersuppe

von Brennnessel, Giersch und Sauerampfer

mit Brotchip

4,5,6

7,80 €

Bruschetta

mit kleinem gratiniertem Ziegenkäse

und Salatbouquet

4,5,6,7,11,13

9,80 €

Wildkräutersalat

mit Balsamicodressing

und karamellisierten Kürbisspalten

2,4,7

17,90 €

Hauptgänge

Spaghettini Puttanesca

geschwenkt in einer Sauce aus

Kapern, Oliven und Tomaten

mit frisch geriebenem Parmesan bestreut

1,4,5,6,13

16,90 €

Asiatisches Reis-Curry

mit Gemüse aus dem Wok

2,3,5,11,13

17,90 €

Cremiges Risotto

mit Kürbis, Rucola

und frisch gehobeltem Parmesan

4

15,90 €

Unsere Wildkräuter ...

Die Verwendung von Wildkräutern mit einem hohen Gehalt an Serotonin; wie Brennnessel, kann die psychische Stimmung heben und ist ein wichtiger therapeutischer Ansatz bei Stimmungsschwankungen und Depressionen.

Die Brennnessel gibt Kraft und führt zu mehr innerer Gelassenheit.

Giersch wirkt allgemein entzündungshemmend und wurde von Pfarrer Kneipp vor allem bei Polyarthrit (Rheuma) eingesetzt. Er hat den Vorteil, dass er trotz seines Bitterstoffgehalts nicht so bitter schmeckt wie Löwenzahn.

Durch seinen hohen Nährstoffgehalt kommt Giersch gleich nach der Brennnessel, die Königin der Wildkräuter.

Großer bunter Herbstsalat

mit gebratenen Putenbruststreifen

5,7,11,13

16,90 €

Wiener Schnitzel mit Pommes Frites

Preiselbeeren und kleinem Salat

1,4,5,6,7,11,13

25,90 €

Entrecôte vom Jungbullen

mit gedünsteten Zwiebeln

Röstkartoffeln und Marktgemüse

1,4,5

28,90 €

Loup de Mer vom Grill

mit Trüffel Fettuccine

und glasierten Babytomaten

1,4,5,6,10,11

22,90 €

Filet von der Golddorade

an Kürbisragout mit Wildreistimbale

1,4,5,8,10,11

22,90 €

Provencalische Fischplatte

Filets von Edelfischen

mit Riesengarnelen

auf provencalischem Gemüse und Ripponi

1,4,5,6,8,10,11,13

31,90 €

Dessert

Kürbis-Karamellterrine

an flambierten Beeren

mit Minze

1,4,6,11,13

8,90 €

Kaiserschmarrn

mit Apfelpüree

1,4,6,11,13

12,90 €

Hausgemachtes Waldbeerragout

mit Quark-Sauerkirscheis

4,6,11,13

5,90 €

Leichte Speisen mit
leichten Weinen genießen.

Die Augen dabei schließen
und Sie fühlen sich wie im
Urlaub in "Bella Italia".

Hauswein

2014er

Capsula Viola

Cortona, Italien

0,25 Ltr. 7,60 €

0,75 Ltr. 19,90 €

*Floral, bei einigen Jahrgängen
charakteristische Aromen wie
Banane und/oder Pfirsich.
Schmackhaft, frisch,
Mandelaromen im Abgang*

Die 14 „Hauptallergene“

In unseren Speisen können
folgende Allergene enthalten
sein

| | |
|-------------|------------------------------|
| 1. Ei | 8. Fisch |
| 2. Sesam | 9. Erdnüsse |
| 3. Soja | 10. Krebstiere |
| 4. Milch | 11. Nüsse |
| 5. Sellerie | 12. Weichtiere |
| 6. Getreide | 13. Schwefeldioxid & Sulphit |
| 7. Senf | 14. Lupine |