



## Unsere Empfehlungen für den Herbst

Kürbis-Ingwer-Honig-Suppe	12.90
mit Garnelenspieß	15.90
Burrata	18.90
Tomaten-Rucola-Salat	
Dreierlei Thunfisch (gebraten, Carpaccio und Tarte)	25.90
Cous Cous, Avocado	
Wildkräutersalat	22.90
mit gebratenen Jakobsmuscheln	
Kürbis Ravioli	23.90
Lauchzwiebeln, Kirschtomaten, Parmesan	
Kürbis-Risotto	24.90
Zuckerschoten, Kürbiskernen	
Gegrillte Dorade (ganz oder filetiert)	33.90
Kirschtomaten-Kompott, Grillgemüse, neuen Kartoffeln	
Kalbs-Koteletts	38.90
gebratenen Pfifferlingen, Kartoffel-Talern	
Rappen Grillteller	44.90
(Rinderfilet, Rib-Eye, Merguez, Lammkrone)	
Pfeffersauce, Kräuterbutter, Grillgemüse, Steakhouse-Pommes	
Ofenschlupfer	13.90
Vanilleeis	

## Unsere Wein-Empfehlung

<i>Cuveé „Pino Magma“</i>	0,75 l	34.00
<i>Staatsweingut Freiburg, Blankenhornsberg, Kaiserstuhl</i>	0,2 l	9.90
<i>Trauben von Weiß- und Grauburgunder verleihen diesem Wein eine reife Birnennoten. Mit Aromen von Quitte entfaltet sich eine schöne Frische und Mineralität.</i>		
<i>Spätburgunder „Schlossberg“ Erste Lage</i>	0,75 l	59.00
<i>Weingut Stiegler, Ihringen, Kaiserstuhl</i>		
<i>Saftig, kirschtig, trocken mit Tiefgang und Mineralität.</i>		