

Monatskarte September

Vorspeise

Süppchen von heimischen Waldpilzen mit Pilzstrudel (A,G,I,L,7,8) 6,90€

Champignons | Pfifferlinge | Steinpilze | Sahne | Filoteig

Pilz-Crostini (A,C,F,G,I,K,8) 9,90€

Ciabatta | Ziegenfrischkäse | Birne | Thymian | Parmesan

Hauptgänge

Tagliatelle in Zitronensauce (A,C,D,G,H,I,J,8) 19,90€

Lachs | halbtrocknete Tomaten | Kürbis | Burrata | Haselnüsse |

Paillard mit Parmesan-Cracker (A,C,E,G,H,8,14) 26,90€

Kartoffel | Parmesan | Hokkaido | Pfifferlinge |

Cashewnüsse | Rosmarin | Rucola | Jus

Schweinefilet unter der Käsehaube (A,C,E,G,I,8) 21,90€

Zwetschen | Jus | Kartoffelpuffer vom Blech | Thymian

Schwarzer Heilbutt auf Polenta (A,C,D,G,I,J,H,8) 24,90€

Knoblauch | Parmesan | Mascarpone | getrocknete Tomaten |

Butter | Panko | Oregano | Thymian

Fischvariation (A,B,D,G,H,I,L,9,13) 26,90€

Dreierlei Fisch | 1 Riesengarnele | buntes Gemüse | Kartoffelecken |

Zitrone | Oregano | Krustentiersauce

Etwas Süßes zum Abschluss

Zwetschen-Tiramisu à la Pflaumenkuchen (A,C,G,H,9) 9,90€

Rührteig | Mascarpone | Butterstreusel

Törtchen von Mousse au chocolat (A,C,G,H,9) 9,90€

Beeren | Vanillesauce | Minze

Für unser Dessert verwenden wir ausschließlich Eis aus der Fontanella Eismanufaktur.