

Aperitif des Monats

Prosecco mit Zwetschgenlikör	0,1 ltr.	6,50
------------------------------	----------	------

Weißwein des Monats

2016 - Riesling, Weingut Roth, Trocken	0,25 ltr.	7,60
Baden-Württemberg	0,50 ltr.	15,20

Rotwein des Monats

2014 - Cantina di Pedres, Sulitai Cannonau DOC, Trocken	0,25 ltr.	7,80
Sardinien	0,50 ltr.	15,60

Vorspeisen

Bunter Salat mit gerösteten Sonnenblumenkernen v	Klein	5,00
	Groß	7,20
Bunter Salat mit gebratenem Zanderfilet im Kernenmantel 4,5,8,11	Klein	7,50
	Groß	10,80
Rindercarpaccio mit Rosmarinmarinade, gerösteten Pinienkernen, Fleur de Sel und gehobeltem Parmesan 7,8		11,50

Suppen

Pfifferlingrahmsuppe mit Zitronenöl 7,8		6,50
Hokkaido Kürbisrahmsuppe mit gerösteten Kürbiskernen und -Kernöl 7,8		6,50
Tomatenrahmsuppe mit hausgemachtem Basilikumpesto und gebratenen Garnelen 2,7,8, v		7,50

Vegetarisch/Vegan

Hausgemachte Serviettenknödel mit frischen Pfifferlingen in Rahm 1,3,7,8	14,80
Cannelloni mit Ricotta-Kürbisfüllung und Büffelmozzarella überbacken 1,7,8	14,50
Rosmarinpolenta mit Tomatensauce und buntem Gemüse 8,v	13,80
Hausgemachte Ravioli mit Pfifferling-Frischkäsefüllung auf Blattspinat 1,3,7,8	15,50
Hausgemachte Spinatknödel mit Curry, pikanter Apfel- Traubensalsa, buntem Gemüse und Basmatireis 8,13,v	14,80

Fleisch

Kaninchenkeule, mediterran mit Tomaten, Zwiebeln und Kräutern geschmort, auf hausgemachten Bandnudeln 1,3,8	16,80
Hausgemachte Basilikumspaghetti mit Pfifferlingen, Kirschtomaten und Schwarzwälder Schinken 1,3,7,8	15,60
Rinderrückensteak (220g) mit Kräuterbutter, buntem Gemüse und Bratkartoffeln 7,8	22,80
Piccata Milanese - Kalbsmedaillons in Parmesan - Eihülle mit Tomatensauce und hausgemachten Basilikumspaghetti 1,3,7,8	22,50
Entenbrust, rosa gebraten auf Blattspinat und Rosmarinkartoffeln 8	18,90

Fisch (grätenfrei serviert)

Hausgemachte Bandnudeln mit sonnengetrockneten Tomaten, Pinienkernen und gebratenen Garnelen 1,2,3,8	17,50
Dorade Royale Filet mit frischen Pfifferlingen und Basmatireis 4,8	21,50
Schedener Lachsforellenfilet mit buntem Gemüse und hausgemachten Bandnudeln 1,3,4,7,8	19,80
Zanderfilet auf Blattspinat und Petersilienkartoffeln 4,6,8	18,80

Überraschungsmenue (ab 18 Uhr)

Vegetarisch / Vegan	3 Gänge	25,80
	4 Gänge	29,90
Fisch oder Fleisch	3 Gänge	30,80
	4 Gänge	35,90
Fisch und Fleisch	3 Gänge	32,50
	4 Gänge	37,80

Dessert

Gebrannte Caramelcreme mit Vanilleeis 7	Klein	4,50
	Groß	5,90
Der kleine, süße Abschluss:		
1 Kugel hausgemachtes Sorbet mit Früchten		3,50
Hausgemachte Orangen- Panna - Cotta mit Himbeermark 7		4,60
Kleine Auswahl aus der Mündener Käseecke 7		8,50
Überraschungsdessert „Die Reblaus“ 3,5,7		7,80