

Aperitif des Monats

Prosecco mit Zwetschgenlikör	0,1 ltr.	7,00
------------------------------	----------	------

Weißwein des Monats

Sella & Mosca, Vermentino di Sardegna Abidoru DOC, trocken, Sardinien	0,2 ltr.	6,50
	0,50 ltr.	15,50

Rotwein des Monats

San Nicolao, Barbera D'Asti DOCG, trocken, Piemont	0,2 ltr.	7,00
	0,50 ltr.	16,50

Vorspeisen

Bunter Salat mit gerösteten Sonnenblumenkernen v	Klein	5,30
	Groß	7,50
Bunter Salat mit gebratenem Zanderfilet im Kernenmantel 4,5,8,11	Klein	7,80
	Groß	11,00
Rindercarpaccio mit Rosmarinmarinade, gerösteten Pinienkernen, Fleur de Sel und gehobeltem Parmesan 7,8		11,50

Suppen

Pfifferlingcremesuppe mit Zitronenöl 7,8		7,50
Tomatenrahmsuppe mit hausgemachtem Basilikumpesto und gebratenen Garnelen 2,7,8, v		7,80
Hokkaido Kürbisrahmsuppe mit gerösteten Kürbiskernen und -Kernöl 7,8		7,50

Vegetarisch/Vegan

Hausgemachte Bandnudeln mit roten Linsen, Möhren, Kirschtomaten und Petersilienpesto 1,3,7,8,13	15,60
Cannelloni mit Frischkäse - Kürbisfüllung und Büffelmozzarella überbacken 1,7,8	14,90
Hausgemachte Serviettenknödel mit frischen Pfifferlingen in Rahm 1,3,7,8	14,80
Hausgemachte Dinkel - Ravioli mit Pfifferling - Ricottafüllung auf Blattspinat 1,3,7,8	15,80
Hausgemachte Spinatknödel mit Curry, pikanter Apfel - Traubensalsa, frischen Pfifferlingen und Basmatireis 8,13,v	14,80

Fleisch

Kaninchenkeule, mediterran mit Tomaten, Zwiebeln und Kräutern geschmort, auf hausgemachten Bandnudeln 1,3,8	17,20
Hausgemachte Petersilienspaghetti mit frischen Pfifferlingen, Kirschtomaten und Schwarzwälder Schinken 1,3,7,8	16,80
Rinderrückensteak (220g) mit Kräuterbutter, mediterranem Gemüse und Bratkartoffeln 7,8	22,80
Piccata Milanese - Kalbsmedaillons in Parmesan - Eihülle mit Tomatensauce und hausgemachten Basilikumspaghetti 1,3,7,8	22,50
Saftig gebratene Entenbrust mit Zitronengras, Blattspinat und Rosmarinkartoffeln 8	19,50

Fisch (grätenfrei serviert)

Hausgemachte Bandnudeln mit sonnengetrockneten Tomaten, Pinienkernen und gebratenen Garnelen 1,2,3,8	18,50
Dorschfilet mit frischen Pfifferlingen und Basmatireis 4,8	19,80
Lachsforellenfilet mit mediterranem Gemüse und hausgemachten Petersilienspaghetti 1,3,4,7,8	20,80
Zanderfilet auf Blattspinat und Petersilienkartoffeln 4,6,8	19,50

Überraschungsmenue (ab 18 Uhr)

Vegetarisch / Vegan	3 Gänge	26,80
	4 Gänge	30,90
Fisch oder Fleisch	3 Gänge	31,80
	4 Gänge	36,90
Fisch und Fleisch	3 Gänge	33,50
	4 Gänge	38,80

Dessert

Gebrannte Caramelcreme mit Vanilleeis 7	Klein	4,80
	Groß	6,50
Schokoladenmousse mit eingelegten Zwetschgen 3,5,7,8		7,00
Hausgemachte Orangen- Panna - Cotta mit Himbeermark 7,8		5,00
Kleine Auswahl aus der Mündener Käseecke 7,8		8,50
Überraschungsdessert „Die Reblaus“ 3,5,7,8		8,00