

## Aperitif des Monats

Prosecco mit hausgemachtem Likör (wechselnde Sorten)	0,1 ltr.	€ 7,00
--	----------	--------

## Weißwein des Monats

Colombelle Edition Limitée Blanc IGT, trocken, von Vignerons Plaimont aus der Gascogne	0,2 ltr.	€ 6,80
	0,5 ltr.	€ 16,00

## Rotwein des Monats

Monte Schiavo, Ruviano Rosso Piceno DOC, trocken, Marken	0,2 ltr.	€ 7,00
	0,5 ltr.	€ 16,50

## Vorspeisen

Bunter Salat mit gerösteten Sonnenblumenkernen v	Klein	€ 5,80
	Groß	€ 8,00
Bunter Salat mit gebratenem Zanderfilet im Kernenmantel 4,5,8,11	Klein	€ 8,20
	Groß	€ 11,80
Rindercarpaccio mit Rosmarinmarinade, gerösteten Pinienkernen, Fleur de Sel und gehobeltem Parmesan 7,8		€ 12,80
Gebratene Jakobsmuscheln mit Rucola und Kirschtomaten 4,8,14		€ 16,80

## Suppen

Hokkaido-Kürbisrahmsuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl 7,8		€ 7,80
Tomatenrahmsuppe mit hausgemachtem Basilikumpesto und gebratenen Garnelen 2,7,8, v		€ 8,50

## Vegetarisch/Vegan

Thymianpolenta mit mediterranem Gemüse und Tomatensauce 8,v	€ 14,80
Rucolarisotto mit geschmorten Kirschtomaten und Kürbissauce 7,8	€ 16,50
Hausgemachte Bandnudeln mit Apfel, Walnüssen und Gorgonzola 1,3,7,8	€ 15,80
Hausgemachte Dinkel - Ravioli mit Pfifferling-Frischkäsefüllung auf Blattspinat 1,3,7,8	€ 17,30
Hausgemachte Spinatknödel mit Curry, pikanter Apfel - Traubensalsa, mediterranem Gemüse und Basmatireis 8,13,v	€ 15,80

## Fleisch

Kaninchenkeule, mediterran mit Tomaten, Zwiebeln und Kräutern geschmort, auf hausgemachten Bandnudeln 1,3,8,15	€ 18,90
Rosa gebratene Lammhüfte mit geschmorten Kirschtomaten und Rosmarinkartoffeln 8,15	€ 21,80
Rinderrückensteak (220g) mit Kräuterbutter, mediterranem Gemüse und Bratkartoffeln 7,8,15	€ 23,80
Piccata Milanese - Kalbsmedaillons in Parmesan - Eihülle mit Tomatensauce und hausgemachten Basilikumspaghetti 1,3,7,8	€ 23,50
½ geschmorte Ente mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen	€ 19,80

## Fisch (grätenfrei serviert)

Hausgemachte Bandnudeln mit sonnengetrockneten Tomaten, Pinienkernen und gebratenen Garnelen 1,2,3,8	€ 19,50
Ragout von Pulpoarmen mit Zitrone, geschmorten Kirschtomaten und Rucolarisotto 4,7,8,14	€ 26,80
Zackenbarschfilet mit mediterranem Gemüse und hausgemachten Basilikumspaghetti 1,3,4,7,8	€ 19,50
Zanderfilet auf Blattspinat und Petersilienkartoffeln 4,6,8	€ 20,50

## Überraschungsmenue (ab 18 Uhr)

Vegetarisch / Vegan	3 Gänge	€ 28,80
	4 Gänge	€ 32,90
Fisch oder Fleisch	3 Gänge	€ 33,80
	4 Gänge	€ 38,90
Fisch und Fleisch	3 Gänge	€ 35,50
	4 Gänge	€ 40,80

## Dessert

Gebrannte Caramelcreme mit Vanilleeis 7	Klein	€ 5,00
	Groß	€ 6,80
Schokoladenkuchen mit Vanillesauce 1,3,7,8 (Zubereitungszeit ca 20 Minuten)		€ 9,00
Hausgemachte Orangen- Panna - Cotta mit Himbeermark 7,8		€ 5,50
Kleine Auswahl aus der Mündener Käsecke 7,8		€ 9,50
Überraschungsdessert „Die Reblaus“ 3,5,7,8		€ 8,00