

HERBSTKARTE

Kürbis – Süßkartoffel Suppe ^{H,I} 8⁰⁰ €

Cremige Suppe aus Hokkaidokürbis und Süßkartoffel, verfeinert mit orientalischen Gewürzen – gekrönt von einem feurigen Haselnuss-Chorizo-Crunch.

Butternut – Ziegenkäse Bruschetta ^{A,G,I} 9⁰⁰ €

Knusprige Ciabatta-Scheiben in Salbei-Butter gebraten, belegt mit Butternutkürbis und Ziegenfrischkäse, dazu ein hausgemachtes, süß-säuerliches Apfel-Mirabellen-Zwiebel-Chutney.

Zanderfilet ^{D,G} 23⁰⁰ €

Kross gebratenes Zanderfilet auf zartem Erbsengemüse, mit Kokosmilch und Minze verfeinert – dazu ein cremiger Hokkaido-Kartoffel-Stampf.

Pasta Gamberetti ^{B,C,G,K} 23⁰⁰ €

Pasta mit in Knoblauch gebratenen Garnelen, Hokkaidokürbis und getrockneten Tomaten – veredelt mit Grana Padano und geröstetem Sesam

Lammbraten ^{A,G,L,2,4} 25⁰⁰ €

Saftig geschmorte Lammkeule in würziger Bratensoße, mit Buttermilch, Rotwein und herbstlichen Gewürzen abgeschmeckt – dazu feine Speckbohnen und cremiger Hokkaido-Kartoffel-Stampf.



VEGAN

Kürbis - Süßkartoffel Suppe ^{H,I} 8⁰⁰ €

Würzige Cremesuppe von Hokkaidokürbis und Süßkartoffel, fein mit orientalischen Gewürzen abgeschmeckt

Smashed Sweet Potato ^{A,F,4} 23⁰⁰ €

Zart zerdrückte Süßkartoffel, serviert mit einem herbstlichen Gemüse aus Hokkaidokürbis, Champignon, roter Zwiebel und leckerem Räuchertofu. Dazu ein feuriger Cajun-Dip und frische Kräuter.

AUTUMN MENU

Pumpkin – Sweet Potato Soup ^{H,I} 8⁰⁰ €

Creamy soup made from Hokkaido pumpkin and sweet potato, refined with oriental spices – topped with a fiery hazelnut-chorizo crunch.

Butternut – Goat Cheese Bruschetta ^{A,G,J} 9⁰⁰ €

Crispy ciabatta slices pan-fried in sage butter, topped with butternut squash and fresh goat cheese, served with homemade sweet-and-tangy apple–mirabelle–onion chutney.

Pike – Perch Fillet ^{D,G} 23⁰⁰ €

Crispy fried pike-perch fillet on tender pea vegetables, refined with coconut milk and mint – served with creamy Hokkaido pumpkin–potato mash.

Pasta Gamberetti ^{B,C,G,K} 23⁰⁰ €

Pasta with garlic-fried prawns, Hokkaido pumpkin, and sun-dried tomatoes – finished with Grana Padano and roasted sesame.

Roast Lamb ^{A,G,L,2,4} 25⁰⁰ €

Juicy braised leg of lamb in a savory gravy, seasoned with buttermilk, red wine, and autumn spices – served with fine bacon beans and creamy Hokkaido pumpkin–potato mash.



VEGAN

Pumpkin – Sweet Potato Soup ^{H,I} 8⁰⁰ €

Spiced creamy soup made from Hokkaido pumpkin and sweet potato, delicately refined with oriental spices.

Smashed Sweet Potato ^{A,F,4} 23⁰⁰ €

Gently smashed sweet potato, served with autumn vegetables of Hokkaido pumpkin, mushrooms, red onion, and delicious smoked tofu. Accompanied by a fiery Cajun dip and fresh herbs.