

**. . . DIE SUPPE**

Rote Bete Schaumsüppchen..... € 5,90  
mit Mascarponecreme und frischer Kresse  
(A,C,G,H,O,P)

**. . . DIE VORSPEISE**

Carpaccio vom Rind..... € 8,90  
mit Zitrone, Meersalz und buntem Pfeffer mariniert an buntem Salatbukett,  
dazu frisch gehobeltem Grana Padano und Baguette  
(A,C,E,F,G,H,M,O,P)

**. . . SNACK OF THE WEEK**

Griechischer Wrap..... € 8,90  
Weizenwrap an Joghurt – Kräutersauce mit Artischocken, Oliven, Paprika,  
Roten Zwiebeln und Schafskäse gefüllt, goldbraun gebacken an kleinem Salat  
(A,C,G,H,M,O,P)

**. . . DER HAUPTGANG**

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust..... € 16,90  
auf Orangen – Pfeffersauce dazu Kürbis – Kartoffelpüree, glacierten Maronen und Broccoli  
(A,C,G,H,L,O,P)

Im Speckmantel gegrilltes Lachssteak..... € 15,90  
auf Steinpilzrisotto an Limettenschaum, dazu Gemüsestreifen  
(A,C,D,G,H,O,P)

Spaghetti in Sahne-Pesto..... € 12,90  
mit Schmortomaten und gegrillten Zucchiniestreifen an gehobeltem Parmesan, dazu gebratener Riesengarnelenspieß  
(A,C,D,B,G,H,O,P)

**. . . ALS KLEINE BEILAGE ODER FÜR DIE SCHLANKE LINIE**

knackiger, bunt gemischter Herbstsalat an Hausdressing..... € 4,10

**. . . DESSERT-TIPP**

Mango Tiramisu..... € 5,90  
mit Buttermilchcreme und frischen Früchten  
(A,C,G,H,O,P)