

Deftige Herbstkarte

Rote Bete-Suppe mit Sauerrahm	6,20 €
Kürbiscremesuppe mit Sahnehaube und Kernen	6,50 €
Rinderbäckchen mit Gärtnerinsauce auf Rote Bete- Gemüse, dazu Kartoffelpüree	19,90 €
Sous vide gegarte Kalbsnuss (Vitello Tonnato) hauchdünn an Thunfischsauce (Bio), mit einem Salatstrauß	13,80 €
Rehpfeffer mit Dinkelspätzle, Rotwein-Birne, dazu ein gemischter Herbstsalat	18,80 €
Kalbsleber „Berliner Art“ (Regionalmarke) mit Röstzwiebeln und Apfelspalten auf Kartoffelpüree, dazu ein Herbstsalat	19,80 €
Kürbisrisotto mit <u>oder</u> ohne gebratenem Eifel Premiumschinken (Regionalmarke), dazu ein gemischter Herbstsalat	13,80 €
Waldpilzragout (Steinpilze) mit frischen Bandnudeln oder Semmelknödel dazu ein Sommersalat	15,90 €
Herbstsalat mit Lammhüftsteak dazu Bohnen, Oliven, Kirchtomaten, Kartoffeln, Eifler-Ziegenkäse und mit gebratenem Lammhüftsteak	17,90 €
Unsere Bowle: Ramen Nudeln	8,50 €
<u>Als Topping dazu:</u>	
• <i>gebratenes mediterranes Gemüse</i>	5,00 €
• <i>Landhahnbrust mit Currygemüse</i>	8,00 €
• <i>Ragout vom Rinderrücken Gärtnerin Art</i>	9,50 €
Kürbiskern Mousse mit mariniertem Orangenragout	7,80 €