

Aperitif

Lillet (Schweppes Russian Wildberry & frische Beeren)	5,80 €
„Hugo“ (Prosecco, Holundersirup & Minze)	4,60 €
Aperol Spritz (Prosecco & Orange)	5,50 €

Suppen & Vorspeisen

Kürbissuppe	5,80 €
Klare Rinderkraftbrühe mit Markklößchen	5,50 €
Geröstetes Baguette mit Knoblauchbutter	3,50 €
Rote Linsen Schafskäse Salat auf Ruccola	13,80 €

Hauptspeisen

Zander auf Vichykarotten mit Dillsenfauce und Salzkartoffeln	23,70 €
Panierter Seelachs mit Kartoffelsalat und Remoulade	17,50 €
Kalbsleber „Berliner Art“ mit Apfelringen, geschmorten Pfannenzwiebeln, Kartoffelbrei & Rotkraut	19,50 €
Hähnchencurry im Reisrand und Mandelblättern	16,20 €
Schwäbischer Filettopf mit Champignonrahm, Spätzle und Broccoli	20,20 €
Kalbsrückensteak mit sautierten Kräutersaitlingen an Rosmarinkartoffeln	26,80 €

Vegetarische Gerichte

Zucchinischiffchen gefüllt mit Ratatouillegemüse und mit Schafskäse überbacken	14,50 €
---	---------

Dessert

Vanille Kirsch Quark	6,90 €
----------------------	--------