

## Aperitif

Weinbergpfirsich – Secco  
- alkoholfrei -  
Weingut Jan Ulrich, Diesbar-Seußlitz  
0,1 l 4,50 €  
0,75l 27,00 €

Himbeer-Zitronen-Limonade  
- hausgemacht -  
Himbeersirup, Zitronensaft,  
frische Minze, Mineralwasser  
0,3 l 3,90 €

|                        |        |
|------------------------|--------|
| Aperol Spritz          | 6,50 € |
| Hugo                   | 6,50 € |
| Lillet Wild Berry      | 6,90 € |
| Lillet Wild Berry 0,0% | 6,90 € |
| Limoncello Spritz      | 6,90 € |
| Sarti Spritz           | 6,90 € |
| Sarti Lemon            | 6,90 € |

## Vorspeise

Kürbiscremesuppe  
mit gerösteten Kernen  
6,90 €

Räucherlachs - Frischkäseroulade  
an Wildkräutersalat mit Honig - Senf - Dressing  
8,70 €

## Hauptgang

Bandnudeln mit Walnüssen,  
Chili und gehobelem Parmesan  
17,70 €

Bandnudeln mit Räucherlachs, Shrimps  
und Cocktailtomaten in Sahne - Dillsauce  
18,60 €

Mit Broccoli-Mozzarella gefüllte Hähnchenbrustroulade  
auf Champignon-Rahmsauce an Mandelbällchen  
19,60 €

Zanderfilet in der Haselnuss-Panade  
auf Steinpilz – Risotto mit Pflaumen-Chili-Chutney  
20,80 €

Dessert

Sauerrahm-Eis auf Heidelbeersöße  
und karamellisierten Mandeln  
5,90 €

Mousse au Chocolat  
an Sauerkirschen  
6,60 €

Crème brûlée  
mit Zimtpflaumen  
6,60 €

Weinempfehlung

Grauer Burgunder  
trocken, verführerischer Duft nach Aprikosen  
und Honig, herrlich intensiv duftend  
Winzer-genossenschaft Königsschaffhausen  
Kaiserstuhl

0,2 l 6,70 €  
0,75 l 23,00 €

Primitivo Puglia I.G.P.  
trocken, Bouquet mit Pflaumen- und  
Schwarzkirchklängen, würziger Hauch  
mediterraner Kräuter, am Gaumen samtig-rund  
Vigneti del Salento, Apulien, Italien

0,2 l 6,20 €  
0,75 l 21,00 €

Digestif

Nussler – aus Walnüssen  
Scheibel, Schwarzwald  
2 cl 3,20 €

Moor-Birne Obstbrand  
Scheibel, Schwarzwald  
2 cl 3,70 €