UNSERE EXTRAKARTE

Vorspeisen

Kürbissuppe mit Croûtons 6,5 €
Fein gewürzte, cremige Suppe vom Hokkaido-Kürbis, serviert mit knusprigen Croûtons,
gerösteten Kürbiskernen und Ciabatta.

Optional mit gegrilltem Scampispieß 10 €

Hauptgerichte

Gebackener Feta auf bunten Blattsalaten 16,5 € Im Ofen gebackener Feta mit karamellisierten Nüssen und frischen Orangenfilets, angerichtet auf einem Bett aus bunten Blattsalaten mit feinem Balsamico-Dressing.

Schweinefilet mit Kartoffelgratin und Champignon-Rahm-Soße 22,5 €

Saftiges Schweinefilet, dazu ein ordentliches Stück Kartoffelgratin – außen knusprig, innen cremig, wie bei Oma. Obendrauf gibt's eine kräftige Champignon-Rahm-Soße mit viel Geschmack.

.Tagliatelle mit Scampis & Pesto 18,5 €

Tagliatelle mit gebratenen Scampis, verfeinert mit einem aromatischen Pesto aus Basilikum,

Parmesan und gerösteten Nüssen.

Dessert

Kürbis-Nuss-Kuchen mit Vanilleeis 5,5 €

Ein saftiger Rührkuchen mit feinem Hokkaido-Kürbis und feien Nüssen

einfach zum Reinbeißen!

Wein des Monats

Cuvée Blanc Domaine 1795 | 0,2l / 6 € Cuvée aus Weißburgunder, Müller-Thurgau, Scheurebe und Muskateller. Ein eleganter Wein mit frischer Note.

Bier des Monats

Rothaus Hell Naturtrüb | 0,3l / 3,4 € | 0,5l / 4,8 €

Mild. Süffig. Hell... Schwarzwaldliebe

