

# Speisekarte

Pikante Kürbis-Ingwer-Kokossuppe 5.50  
mit gerösteten Mandelblättchen

Neu gemachte Krautbrühe mit Fleischbällchen,  
Tomatenwürfel und Gemüse 4.50

## Kleine Vorspeise

Heiße Fetakäse auf Tomatenscheiben 6.90  
mit Oliven und mariniertem Rucola

## Salate

Verschiedene Salate mit gebratenen Putenbruststreifen 9.90  
in pikantem Senf Dressing

Bunter Salat mit heißem Ziegenkäse, Feigenstücken und  
gerösteten Kürbiskernen in Balsamico-Honigvinaigrette 11.50

Knackige Salate mit gebratenem Fischfilet 11.50  
in Petersilien-Zitronenvinaigrette

Zu den Salaten servieren wir einen Brotkorb.

Schweinerückensteak mit Roter Bele und Quittenspalten 12.50  
auf Meerrettich-Weinsahne an Fingernudeln und Bohnen



Putenbruststeak im Parmesan-Kräuterkeig gebacken auf Tomatensode  
an Tagliatelle serviert mit frischem Rucola 12.80



Maishähnchenbrust mit scharfer, mexikanischer Kakaosode 12.90  
Zimtmöhren und Mandelreis



Heilbuttfilet mit Rosmarin und Knoblauch gebraten, dazu 16.50  
Ofenkartoffel mit Ziegenkäsedip und Salatbouquette



Schweinemedallions mit rauczigem Kürbis-Steinpilz-Kraut 17.-  
Thymiansode und kleinen Kartoffeln



Kottaler Jungbullensteak mit feiner Sauce Bernaise 17.80  
hausgemachten Spätzle und Bohnen



Frische Muscheln - nach französischer Art 12,50  
- nach italienischer Art 12,50  
- mit grüner Pfeffersahne 13.-

Deftige Kässpaltzen in Gorgonzolasoße mit Röstzwiebeln 8.90

Tandoori Kürbisspalten im Ofen gebacken, an orientalischen Bulgur  
mit Trockenfeuchten und Kokos, angerichtet mit Curry-Joghurt Dip 10.50

Zarter Spitzkohl mit Kräutern und Knoblauch geschmort 11.90  
auf Pfifferling-Champignonrahmsoße und gebratenen, kleinen Kartoffeln

Tagliatelle mit einer pikantem Soße von Aubergine, Tomate, schwarzen Oliven  
und Basilikum mit gebratenen Garnelenschwänzen und Grana Padano 11.90

## Dessert

Topfenknödel mit Sauerkirschen gefüllt, in braunen Butterbröseln 5.50

Feines Schokoladen-Portweinmousse 5.50  
mit hausgemachten Quittenkompott

Milch-Eiscremition mit heißen, süßen Grappa Trauben 5.50

Verschiedene Käsespezialitäten mit Weintrauben, 8.20  
Feigensenf und Brot