

# SEPTEMBER, GOLDENER SPÄTSOMMER IM WALDRAIN

BUNTER SOMMERSALAT AN HAUSGEMACHTEM HIMBEERDRESSING MIT GEBRATENEN NEKTARINEN IM SPECKMANTEL .....	22.-
BUNTER SOMMERSALAT MIT GEBRATENEN KALBSLEBERLI .....	28.-
SELLERIE-APFELSÜPPLI MIT HAUSGEMACHTEM FRÜCHTEBROT UND APFEL CHUTNEY .....	18.-
GEBRATENES KOTELETT VOM IBERICO SÄULI (ESP) MIT CHIMICHURRI AUF CREMIGER POLENTA MIT DÖRRTOMATEN KONFIERTEN CHERRYTOMATEN UND PIMENTOS DE PADRONS .....	59.-
GEBACKENE EGLIFILET IM BIERTEIG MIT TARTARSAUCE PETERSILKARTOFFELN UND BUNTEM SOMMERGEMÜSE .....	38.-
HAUSGEMACHTE FRISCHKÄSEGNOCCHI MIT SALBEISCHAUMSAUCE UND MARINIERTEN GELBEN UND GRÜNEN ZUCCHETTI .....	31.-
HAUSGEMACHTES SORBET VOM ROTEN WEINBERGPFIRSICH MIT PFIRSICHKOMPOTT UND EINEM SCHUSS PROSECCO .....	14.-
ZWETSCHGENKNÖDEL MIT BUTTERBRÖSEL UND HAUSGEMACHTEM VANILLEGLACE .....	18.-
DUNKLES SCHOGGIMOUSSE GEFÜLLT MIT MANDELCREME UND QUITTEN .....	18.-

V Vegetarische Gerichte

Unsere warmen Speisen servieren wir Ihnen von Donnerstag bis Freitag von 11:30 bis 14:00 Uhr und von 18:00 bis 21:00 Uhr.  
Am Samstag und Sonntag verwöhnen wir Sie gerne ab 11:30 Uhr durchgehend den ganzen Tag.

Wir kaufen Fleisch, Fisch, Obst, Gemüse, Milch, Butter, Käse und Eier vorwiegend aus der Region. Meeresfische MSC  
und Luxusprodukte sehen wir als Delikatesse, die wir entsprechend sparsam an Festtagen einsetzen und in Szene setzen.  
Wir bekennen uns zum Konzept „Nose to Tail“. Gemeinsam arbeiten wir gegen Food-Waste.

