

## HERBSTKARTE AUTUMN MENU

**Tartar vom Rinderfilet** pikant mariniert mit Cornichons,  
Schalotten, Kapern und Sour Cream an getoastetem Vollkornbrot € 18,00

*Beef tartare, spicy marinated with cornichons, shallots,  
capers and sour cream with toasted whole grain bread*

**Hokkaido Kürbiscremesuppe** mit Shrimps  
und gerösteten Pinienkernen € 8,50

*Hokkaido pumpkin cream soup with Shrimps  
and roasted pine nuts*

**Lasagne von Waldpilzen** an Parmesanschaum,  
eingelegtem Kürbiskompott und kleinem Kräuterbouquet € 24,00

*Lasagna of forest mushrooms with Parmesan foam,  
pickled pumpkin compote, and a small herb bouquet*

**Auf der Haut gebratenes Lachsforellenfilet** an bunten Linsen,  
Gurke in Curryrahm, Zitronenbutter und Pellkartoffeln € 26,00

*Salmon trout fillet fried on the skin with colourful lentils,  
cucumber in curry cream, lemon butter and jacket potatoes*

**Geschmorte Rinderbacke** in Barolo Sauce  
an jungem Knollensellerieepüree, Speck-Rosenkohl und Kartoffelrösti € 29,00

*Braised beef cheek in Barolo sauce  
with young celeriac puree, bacon Brussels sprouts and potato rosti*

**Wiener Kalbsschnitzel** mit Zitrone, eingekochten Preiselbeeren,  
und Röstkartoffeln, Salatgarnitur € 34,00

*Viennese veal schnitzel with lemon, preserved cranberries,  
and roasted potatoes, salad garnish*

**Hausgemachter Apfelstrudel** an Zimt-Sabayon  
mit Bourbon Vanille-Rahmeis € 12,00

*Homemade apple strudel with cinnamon sabayon  
with Bourbon vanilla ice cream*

### Allergene Allergien

Bitte kommen Sie auf uns zu, wir händigen Ihnen gerne Unterlagen aus, in denen Sie feststellen können, in welchen unserer Gerichte Allergene enthalten sind. Gerne stehen wir Ihnen bei Fragen zur Seite und versuchen Ihren Änderungswünschen nach zu kommen.

*Please let us know if you need our help and information on our dishes regarding Allergies you may suffer from. We will be pleased to help you in taking a special order.*