

H erbstgeflüster



Vorspeise und Suppe

GEBRATENES MEERBARBENFILET Maronen – Kürbis Zitronenvelouté	€ 15
CRÉMESUPPE VOM MUSKATKÜRBIS Champignon – Carpaccio Frischkäsenocken	€ 14

Hauptgänge

GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET Panierter Fenchel Rosenkohl Lauchzwiebel – Crème	€ 25
ROASTBEEF AUF SÜSSKARTOFFELCRÈME Babykarotten Erbsen – Trüffel – Butter	€ 27
GEBRATENER LAMMRÜCKEN Kaviar – Champagner – Sauce Sojabohnen Chicorée	€ 29

Dessert

„Save the Biene“ – HONIGPARFAIT Schoko – Crunch Haselnuss – Eis	€ 9
--	-----

Unser Barchef empfiehlt als Aperitif:

NEGRONI BUNGA BUNGA Porto Rosé Finsburg Gin Likör 43	€ 9
---	-----