

## Dinner

	intro	dazwischen	höhepunkte	finale
herbstlich	<b>Feldsalat</b> karamellisierte Ziegenkäse 13,50€	<b>Maronensüppchen</b> Garnele, Haselnuss 13€	<b>Rinderfilet</b> Rosenkohlblätter, Gewürzkürbis, Kartoffelwürfel 31€	<b>Williams Birne geist</b> Frischkäse, Salzmandel 11€
heimat	<b>Rinder- Tatar</b> Bauernbrot, Salat VS 16€ / HG 22€	<b>Wilder Steinbutt</b> zweierlei Blumenkohl, Koriandersalat ZG 19€ / HG 31€	<b>Wiener Schnitzel</b> Gurken, Preiselbeeren, Bratkartoffeln 24,50€	<b>Unsere Apfeltasche</b> „winterlich“ 11€
nord italien	<b>Wildgarnelen- Carpaccio</b> „Walldorf“ 17€	<b>Handgemachte Pasta</b> schwarzer piemont Trüffel (wahlweise mit conf. Eigelb) ZG 16€ / HG 26€	<b>Hirschkalbsrücken</b> zweierlei Spitzkohl, Cranberrys, handgemachte Knöpfe 31€	<b>Unser Tiramisú</b> herbstliche Aromen 10€
favoriten	<b>Bretonische Austern</b> Zitrone, Chesterbrot Stk. 3,50€	<b>Kürbis- Maronen Risotto</b> Kräutersaitlinge ZG 15€ / HG 25€	<b>Rosa Ente</b> Rote Beete, Sesam, Kartoffel- Selleriestampf 28€	<b>Käseauswahl</b> 12€