

## *Menü A*

**1) Oktopus Salat mit Kürbis und Koriander  
in Zitronette Sauce**

*(Octopus salad with pumpkin and coriander in lemon sauce)*

**2) Gnocchi mit Käse Füllung in Limonen Creme**

*(Gnocchi stuffed potato dumpling in lime cream)*

**3) Seeteufel Medaillons in milde Currysauce  
dazu Kürbispüree**

*(Monkfish medallions in mild curry sauce with pumpkin purée)*

**4) Apfelkuchen mit Vanilleeis**

*(Apple cake with vanilla ice cream)*

**49,00 € p.P.**

***Wir empfehlen dazu einen Weißwein***

*(We recommend a white wine)*

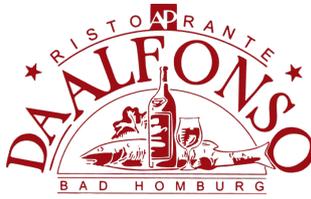
**2023er Sauvignon Blanc (Alturis)**

**26,00 € Fl. 07 l**

***Als einzelne Gerichte:***

**1) 24,50€   2) 19,50€   3) 33,50€   4) 9,50€**

*Allergenkennzeichnung: Bitte fragen Sie unsere Servivekräfte*



## *Menü B*

*1) Zart gebratene Entenleber mit Kürbiswürfeln  
an Feldsalat*

*(Tenderly seared duck liver with pumpkin cubes on lamb's lettuce)*

*2) Kürbiscremesuppe mit Ingwer*

*(Giant gnocchi with wild garlic pesto)*

*3) Gulasch vom Reh und Hirsch nach Piemontesischer Art  
dazu Spätzle*

*(Goulash of roe deer and venison in Piemontese style served with spätzle)*

*4) Lulo Sorbet (Naranjilla) Frucht aus Kolumbien*

*(Lulo sorbet Naranjilla (A fruit from Colombia))*

**49,00 € p.P.**

*Wir empfehlen dazu einen Rotwein*

*(We recommend a red wine)*

**2019er Primitivo di Manduria**

**26,00 € Fl 0,7 l**

*Als einzelne Gerichte:*

**1) 19,50€   2) 9,50€   3) 29,50€   4) 6,50€**