

SAISONEMPFEHLUNG | SEASONAL RECOMMENDATION | SUGGESTIONS DE SAISON | RECOMENDACIONES DE TEMPORADA

VORSPEISE | STARTER | ENTREE | ENTRANTE

CURRYTERRINE | Chia-Tomatendip | Kürbis süß-sauer | Kräuterschmand ^{2,3 c,f,g,i} **11.00 €**
CURRY TERRINE | chia-tomato-dip | pumpkin sweet-sour | herb sour-cream
TERRINE DE CURRY | dip de chia et tomate | potiron aigre-doux | crème aigre aux herbes
TERRINA AL CURRY | dip de tomate y chia | calabaza agridulce | nata agria a la finas hierbas

SUPPE | SOUP | SOUPE | SOPA

PARMESANCREMESUPPE | Pilz - Kräuter Samosa ^{a,c,g,i} **6.50 €**
CREAM OF PARMESAN SOUP | mushroom-herbs-samosa
VELOUTÉ DE PARMESAN | samosa aux champignons et herbes
CREMA DE PARMESANO | samosa de hongos y finas hierbas

LÄNDLICHE BROTSUPPE | Steinpilze | Croûtons ^{a,i} **6.50 €**
BREAD SOUP | ceps | croûtons
SOUPE DE PAIN | cèpes | croûtons
SOPA DE PAN | boletus | tropezones de pan

HAUPTSPEISEN | MAIN COURSES | PLATS DE RÉSISTANCE | PLATOS PRINCIPALES

WILDSCHWEINHAXE | Pilzragout | Wirsing | weiße Knödel ^{2,3,a,c,g,i} **28,00 €**
FOOT OF WILD BOAR | mushroom ragout | savoy cabbage | white dumplings
JARRET DE SANGLIER | ragout de champignons | chou | quenelles blanches
CODILLO DE JABALI | ragú de hongos | col de Saboya | albóndigas

BUTTERFISCH | Spinat- Ricotta Soße | Rote Beete Polenta ^{3,d,g,i} **17,00 €**
MACKEREL | spinach-ricotta-sauce | beetroots polenta
MAQUEREAU | sauce à l'épinard et ricotta | polenta aux betterave rouge
PALOMETA | salsa de espinacas y ricotta | polenta con remolacha

DESSERT | DESSERT | DESSERT | POSTRE

SELLERIE - ORANGENSALAT | Nektarineneis ^{a,g,i} **7,50 €**
CELERY-ORANGE-SALAD | nectarine ice-cream
SALADE DE CÉLERI ET ORANGES | glace à la nectarine
ENSALADA DE APIO Y NARANJA | helado de nectarina