

# **Sonderfahrplan**

<b>Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl</b>	<b>5,80 €</b>
<b>Feldsalat mit Speck und Croutons</b>	
<b>Kleine Portion</b>	<b>7,90 €</b>
<b>Große Portion</b>	<b>9,80 €</b>
<b>Gebratene Serviettenknödel in Kräuterseitling-Ragout mit Grana Padano und Feldsalat</b>	<b>14,80 €</b>
<b>Entenbrust auf Orangensauce mit Kartoffelgratin und Maronenrotkraut</b>	<b>17,80 €</b>
<b>Variation von Zander-, Doradenfilet und Black Tiger Garnele auf Peperonata-Gemüse mit Reis und Aioli</b>	<b>17,80 €</b>
<b>Dessertvariation aus Flan Caramelo, Tiramisu und Walnusseis mit Früchten</b>	<b>6,80 €</b>
<b>Menü (Fisch oder Fleisch als Hauptgänge wählbar):</b>	
• <b>3 Gang: Feldsalat – Hauptspeise - Dessert</b>	<b>30 €</b>
• <b>4 Gang: Suppe – Feldsalat – Hauptspeise - Dessert</b>	<b>35 €</b>
<b>Menü (Vegetarisch als Hauptgänge):</b>	
• <b>3 Gang: Feldsalat – Hauptspeise - Dessert</b>	<b>27 €</b>
• <b>4 Gang: Suppe – Feldsalat – Hauptspeise - Dessert</b>	<b>32 €</b>

## **Weinempfehlung**

<b>Vinotho Rotwein Cuvée</b>	<b>0,25l</b>	<b>5,80€</b>
<i>leichter feinfruchtiger Rotwein (Weingut Schaffner)</i>	<b>0,1l</b>	<b>3,00€</b>
<i>Baden Württembergs bester Bio-Wein 2017</i>		