

Mittagskarte

**Unser Vorschlag:
ein 2 Gänge Menü für nur € 17,50**

Als Vorspeise:

Winterlicher Geflügeleintopf mit Gemüse und Pasta
(als Einzelgericht € 9,50)

Hauptgericht 1:

**Medaillons vom Saalower Kräuterschwein mit Salbei und
Parmaschinken in leichter Weißweinsauce, dazu Gemüsebeilage**
(als Einzelgericht € 12,50)

Hauptgericht 2:

**Filet vom Schottischen Wildlachs in Sesamöl gebraten und
serviert auf Hummersud und Kohlrabi, dazu Salatbeilage**
(als Einzelgericht € 12,50)

Hier wählen Sie frei ganz nach Lust und Laune

Cremiges Zucchini-Süppchen mit Minze und Nordseekrabben verfeinert
€ 5,80

Herbstlicher Salat mit Mozzarella und Bauernspeck
€ 7,50

**„Orecchiette“ (NUDELN) mit Kräuterseitlingen in
einer herzhaften Wildbolognese**
€ 9,80

Maccheroni mit Seppia und Erbsen in einer herzhaften Tomatensauce
€ 9,80

**Zarter Tafelspitz vom Jungrind mit viel Gemüse und Kartoffeln im
eigenen Sud gekocht, verfeinert mit Piemonteser-„Salsa verde“**
€ 14,00

Dessertvariation " Cavallino rosso "
€ 5,-

**Als Alternative zum Wein :
Bioapfelsaft "WEIROUGE" aus Südtirol**

100% Apfelsaft ohne Zucker und Konservierungsstoffe, perfekt zum Essen
0,2 l. 3,90 € Flasche 0,75 l. 14,50 €