

## VORSPEISEN

**Waldpilztarte auf Tomatenkompott** 8,50 Euro

**Gebratene Sonnenblumtaler mit Salat  
und Limettenjoghurt-Dipp** 8,90 Euro

## CREMIGHEISS

**Karotteningwercremesuppe  
mit gerösteten Mandeln** 4,80 Euro

**Paprikaschaumsuppe mit frischen Kräutern** 4,80 Euro

## SALATE

**Haussalatteller mit herbstlichen Salaten wahlweise  
mit gebratenen Garnelen** 12,80 Euro

**mit Putenknusperstreifen** 11,90 Euro

**mit gebratenen Pilzen** 11,50 Euro

## HAUPTGERICHTE

**Bandnudeln in Rahmsauce mit Schmelztomaten** 13,50 Euro

**Hausgemachte Gemüselasagne frisch aus dem  
Ofen** 15,50 Euro

**Wiener Schnitzel vom Schwein  
mit Bratkartoffeln und Beilagensalat** 16,90 Euro

**Lachsfilet in leichter Rieslingsauce  
mit Brokkoli und Nudeln** 19,50 Euro

**Rumpsteak mit Kräuterbutter  
gebratenen Paprika und Rosmarinkartoffeln** 22,50 Euro

## DAS BESTE KOMMT ZUM SCHLUSS

**Schokonussbrownie frisch aus dem Ofen  
mit Mandelbeeren** 6,90 Euro

**Orangenzimtparfait an leckerem Fruchtragout** 6,90 Euro

Für unsere vegetarischen Gourmets

Zum Start

**Waldpilztarte auf Tomatenkompott** 8,50 Euro

**Gebratene Sonnenblumtaler  
mit Salat und Limettenjoghurt-Dipp 8,90 Euro**

Cremigheiss

**Karotteningwercremesuppe  
mit gerösteten Mandeln 4,80 Euro**

**Paprikaschaumsuppe mit frischen Kräutern 4,80 Euro**

Hauptgerichte

**Bandnudeln in Rahmsauce mit Schmelztomaten 13,50 Euro**

**Hausgemachte Gemüselasagne frisch aus dem Ofen 15,50 Euro**

**Salatteller mit Hausdressing und gebratenen Pilzen 11,50 Euro**

**Candle Light Dinner**

**Rendezvous von Lachs und Gurke auf Kartoffelthymianrösti  
mit Limettencreme**

**Heisse Verführung von Kürbis mit Curry zum cremigen  
Süppchen**

**Gebratene Perlhuhnbrust auf Wolke Sieben**

**mit südländischem Tomaten-Chutney auf Bandnudeln**

**Leicht feuriger Ananaskosstrudel in Liaison mit heißer  
Schokoladensauce**

**Unser Team freut sich Ihnen einen wunderschönen  
romantischen, einmaligen Abend erfüllen zu dürfen.**

**35,- Euro pro Person**