

# UNSER SPEZIALITÄTEN MENÜ

in 3 Gängen

## COCKTAIL DES MONATS

\*\*\*

### HERBST VARIATION

Oktopuscarpaccio | Rindertatar | gebackene Garnele  
Kürbiscremesuppe  
à la carte € 14.00

Zur Auswahl

### KALBSRÜCKEN

Pfifferlinge | Pommes Macaire  
à la carte € 32.00

oder

### ZANDER

Rahmkraut | Grieskrapfen  
à la carte € 28.00

oder

### KÜRBISRAVIOLI

geschmorter Hokkaido | Caramel Kerne | Kürbissauce | Kernöl

\*\*\*

### ZWETSCHGEN SINFONIE

Terrine | Gewürzeis | Mousse | Muffin

anschließend ein Espresso

Lamm

€ 55.00 für 3 Gänge

Seeteufel

€ 51.00 für 3 Gänge

Pfifferlinge

€ 41.00 für 3 Gänge