



# Herbstliche Vorspeisen


---

 **Hausgemachte Kürbiscremesuppe** 7.50  
mit Ingwer und einem Schuss Noilly Prat  
*Home-made pumpkin cream soup with ginger and Noilly Prat*

 **Nüsslisalat mit Ei** 10.50  
*Lamb's lettuce with chopped egg*

**Hirschtrockenfleisch mit Apfelsalat** 13.00  
*Thinly sliced air-dried meat of deer with home-made apple salad*

 **Im Olivenöl gedünstetes Pilzragout** 14.00  
serviert mit bunten Herbstsalaten  
*Home-made mushroom ragout with seasonal salad*

 **Hausgemachte Steinpilzterrine** 15.00  
mit Tomatenvinaigrette und Salatbouquet  
*Home-made cep terrine with tomato vinaigrette and salad*

# Weinempfehlung

---

	1 dl	7.5 dl
<b>Rioja, Spanien</b>		
« Baron de Ley » Tempranillo 2016	7.50	47.00
<b>Piemont, Italien</b>		
« Bruma Rossa » Barbera	7.50	47.00