

Herbst | Winter



Salate

Maronen-Kürbis-Komposition

Dieser herbstliche „Salade Grillée“ erhält sein kräftiges Aroma durch das Braten aller Zutaten in der Pfanne. Maronen und Sherry-Pflaumen bringen eine angenehme Süße, weißer Balsamico und Rucola setzen den Kontrapunkt und Chili-Öl verleiht ihm wohl dosierte Schärfe.

+ **Roggen Crunch**

Karamellierte Walnüsse und geröstete Roggenbrotwürfelchen, gewürzt mit Zitronenpfeffer und Fleur de Sel eignet sich auch als Knabberspaß, falls nicht alles auf den Salat passt.

7,00 €

Antipasti Salat

Die Röstaromen der gegrillten Gemüse, die Proteine, Mineral- und Ballaststoffe der Kichererbse, bestes Olivenöl und mediterrane Küchenkräuter machen diesen Salat nicht nur lecker, sondern auch gesund!

+ **Salat Crunch**

In Olivenöl geröstete Maisbrotwürfelchen und Pinienkerne, gewürzt mit Zitronenpfeffer und Kornblumen eignet sich auch als Knabberspaß, falls nicht alles auf den Salat passt.

7,00 €

Japanischer Teppanyaki Salat

gegrillte Asia-Gemüse und Shiitake, der duftende »König der Pilze« regt nachweislich das Immunsystem an. Leckeres Soulfood mit Kumquat, Limette und grünem Pfeffer + **Cracker Crunch**

Diese kleine Geschmacksexplosion mit Reiscrackern, Nori, Wasabi-Nuts, Curry-Zwiebel, Rosa Beeren, und bunten Blüten eignet sich auch als Knabberspaß, falls nicht alles auf den Salat passt.

7,00 €



Hauptgang

Pulled Turkey

Sous vide gegart in den Winteraromen Ingwer, Pfeffer und Piment, mit Karotten im eigenen Saft.

+ **Geschmortes von Spitzkohl und Pastinaken** mit Kartoffeln in Honey Mustard, Kardamom, einer Prise Zimt und Zitronenpfeffer

10,00 €

Gans im Glas »der Klassiker«

Zart geschmort und ganz ohne Knochen. Mit der Süße von glasierten Maronen und dem herben Aroma von Holundersaft

+ **Apfel-Rotkohl + Annabelle**

Mit einer Prise Zimt und der milden Säure von Balsamico

12,50 €

Wildragout

in Pfälzer Muskateller geschmort mit wilden Preiselbeeren und Bouquet Garni

+ **Breznknödel**

Herzhafte Knödel aus guten Bäckerbrezn

12,00 €

Maishühnchen »Caponata«

Italienisches Schlaraffenland mit Ofenhühnchen und Grillgemüse. »Agrodolce« – Süße & Säure bildet das Herz und den Geschmackskörper für dieses wunderbare Gericht

+ **Safran Polenta**

Maisgries in Gemüsebrühe fluffig gekocht, mit Olivenöl und karamellisierten Oliven

+ **Rosmarin Crunch** in Olivenöl geröstete Paniniwürfelchen und Pinienkerne, gewürzt mit einem Hauch Knoblauch und Rosmarin. Falls noch etwas davon übrig: macht aus Blattsalat einen italienischen Brotsalat.

11,00 €

Ofengebackener Hokkaido & Daal-Linsen (vegan)

Sein besonderes Aroma bekommt er durch das Backen im 250° heißen Ofen. Hokkaido, Blumenkohl, Daal-Linsen und Kokosmilch werden von uns mit zweierlei Currys gewürzt, die sich perfekt ergänzen: Gelbes Curry mit Zitronengras, Thai Ingwer, Knoblauch und grünes Curry mit frischer grüner Chili, Galgant, Kreuzkümmel und Koriandersaat

+ **Cross Crunch** in Sesamöl geröstete Ciabatta-Crostini, gewürzt mit Zitronenpfeffer. Als Löffelersatz für das Curry und als Knusperbegleitung für diesen Hauptgang

7,50 €

Ofengebackene Gemüse mit Zitronengras und rotem Curry (vegan)

Kohlrabi, Möhren, Süßkartoffeln, Flachbohnen, Blumenkohl und Kichererbsen in pikanter Kokosmilch mit Galgant und wilder Koriandersaat

+ **Indien Crunch**

In Kokosöl geröstete Brotwürfelchen mit gerösteten Erdnüssen und Schwarzkümmel

7,50 €



Dessert

Bratapfel & Williams Christ

Weihnachtliches Kompott mit geschmorter Birne und Marzipan

+ **Mandel Crumble**

Lange haben wir überlegt: »Wie bekommen wir die Streusel knusprig in´s Glas?«. Ganz einfach, wir haben sie in ein Beutelchen gepackt!

5,00 €

Geistreiche Kirschen in Schokokuchen

Sauerkirschen, dunkle Schokolade und ein Schnäpschen.

4,00 €

Zwetschgenröster

ofengebackene Zwetschgen mit einem guten Glas Rotwein und Sternanis + **Zimt Crumble**

Lange haben wir überlegt: »Wie bekommen wir die Streusel knusprig in´s Glas?«. Ganz einfach, wir haben sie in ein Beutelchen gepackt!

5,00 €

Calvados-Äpfel in Klafutti

In Butter und Calvados flambierter Apfel in saftigem Rührkuchen.

4,00 €