

## Saisonkarte

Kürbis - Orangensuppe  
mit Kernöl und Kürbiskernen

**6,90€**

\*\*\*\*\*

Mit Zitronen- Ingweröl mariniertes  
Pulpo-Carpaccio mit Feldsalat  
und Brotcracker

**16,50€**

\*\*\*\*\*

Gegrilltes Lammkotlett an sautierten  
Breiten Bohnen und einem  
Kartoffelpilzpüree

**26,50€**

\*\*\*\*\*

Gebratenes Doraden Filet an  
Schwarzwurzelgemüse mit  
Rosmarin Ofen Kartoffeln und  
Kräutervelouté

**24,50€**

\*\*\*\*\*

Kaiserschmarrn mit hausgemachten Pflaumenkompott

**8,90€**

### Unsere Weinempfehlung:

#### *Chateau d'Altugnac - Limoux*

##### **2019er Chardonnay Pays d'Oc IGP "Les Turitelles"**

Feiner Duft nach gelben Früchten,  
elegant, gehaltvoller Burgunder.

**Glas 0,1 l                    3,90 €**  
**Flasche 0,75 l            27,50 €**

##### **2018er Origines Rouge Pays d'Oc IGP „Les Turitelles“**

Offensive Nase mit Aromen von Brombeere  
und Mokka. Am Gaumen Noten von  
schwarzen Johannisbeeren, Paprika  
und Unterholz.

**Glas 0,1 l                    4,20 €**  
**Flasche 0,75 l            26,50 €**