

## Herbstliches am See

### **Kürbissuppe „Cappuccino“**

Kürbissuppe mit Kokosschaum,  
Garnelenspieß und Kürbiskernen

9,50

### **Kürbisbowl**

mit geröstetem Kürbis, Rote Bete, Spinat,  
Apfel, Walnüssen und Feta-Käse,  
mit Granatapfeldressing

15,50

### **Kürbisrisotto**

mit Lachstranche unter Nusskruste,  
dazu Zitronen-Dill-Sauce

22,50

### **Tranchen von der gebratenen Entenbrust**

auf Cranberrysauce, mit Kürbispüree  
und frischem Broccoli

24,50

### **Fruchtiges Kürbiskompott**

mit karamellisierten Granatapfelkernen  
an Walnuss-Eis

9,80

### Unser Weintip:

#### **Dada No.1 Finca Las Moras**

Argentinien / Mendoza

Der DADA No. 1 wurde aus Malbec und Bonarda erzeugt und in  
Barriques ausgebaut. Konzentrierte Fruchtaromen von Brombeeren,  
Kirschen, Vanille, Thymian und Veilchen. Am Gaumen viel  
samtenes Tannin und ein langer Nachhall.

**Glas 0,2l** € 8,70

**Flasche 0,75l** € 25,50