

ABENDKARTE 17:30 – 22:00 Uhr

	<i>Aperitiv-Empfehlung: Lillet Wild Berry</i>	6.50 €
Karotten-Kürbis-Ingwer Suppe		5.50 €
Maroni Suppe mit Olivenöl und Röstbrot		5.50 €
Bunter Salat mit franz. Ziegenkäse im Kürbiskern-Mantel und gegrilltem Kürbis		14.50 €
	<i>Weinempfehlung: Alvarinho, Portugal</i>	
Baby-Mangold Salat mit gebratener Entenbrust in Orangenl-Sauce		15.50 €
	<i>Weinempfehlung: Grauschiefer Riesling, Mosel Erden</i>	
Hausgemachte Pizzoccheri (Buchweizen-Nudeln mit Kartoffeln und Wirsing)		13.50 €
	<i>Weinempfehlung: Grüner Veltliner, Lagler Wachau</i>	
Salsiccia-Radicchio Risotto mit Parmesan	<i>Weinempfehlung: Montepulciana, Abruzzen, Italien</i>	14.50 €
Gries-Gnocchi mit Hummerbutter, Dill und gebratenem Garnelen		14.50 €
	<i>Weinempfehlung: Glarima-Gewürztraminer, Spanien</i>	
Gebratenes Lachsfilet mit Senf-Dill Sauce auf Butter-Spinat und Kartoffelpüree		20.90 €
	<i>Weinempfehlung: Entre deux mer, Bordeaux</i>	
Bayrisches Entrecôte vom Grill mit geb. Champignons & Rosmarin-Kartoffeln		20.90 €
	<i>Weinempfehlung: Primitivo di Manduria, Italien</i>	
Französische Käseplatte mit Feigensenf		10.90 €
	<i>Weinempfehlung Hasensprung, edelsüß 2003, Weingut Angulus, Rheinhessen</i>	
Zabbione-Creme mit Vanilleeis		5.90 €
American Cheesecake mit Keks-Schokoboden		5.90 €
Gateau au chocolat mit Vanilleeis		5.90 €

Tagesspezial

Hausgemachte Quiche mit Kürbis, Karotte, Ingwer mit buntem Salat	9.90 €
Ricotta-Spinat Canelloni mit Tomatensauce und Bechamelle	9.90 €
Bunter Beilagensalat	4.50 €

**Wir wünschen einen angenehmen Abend
#zimmersundzores**