

# Carte de la Saison

## Muscheln

Moules Marinières <i>Frische Miesmuscheln in Weißweinsud mit Pommes Frites oder Salat</i>	14,50
Moules à la crème <i>Frische Miesmuscheln in Sahne-Weißweinsud mit Pommes Frites oder Salat</i>	16,50

## Vorspeisen oder Zwischengerichte

Muskatkürbissuppe mit Kürbiskernpesto	6,50
Muskatkürbissuppe mit gebratenen Steinpilzen und Kürbiskernpesto	9,50
Gebratene Geflügelleber auf Salat	12,50

## Hauptgerichte

Bandnudeln mit gebratenen Steinpilzen in leichter Sahnesauce	16,50
Perlhuhnsupreme an Thymianjus Marktgemüse und Steinpilzrisotto	19,50
Saftiges Kotelett vom Duroc-Schwein an Steinpilzsauce mit Bandnudeln	21,00
Wiener Schnitzel vom Wiesenkalb, gebratene Steinpilze und Rosmarinkartoffeln	26,50
Lammlachse rosa gebraten an Thymianjus, gebratene Steinpilzen, grüne Bohnen und Rosmarinkartoffeln	29,50
Entrecôte vom Angus-Rind mit Kräuterbutter, gebratene Steinpilzen, grüne Bohnen und Kartoffelgratin	28,50
Medaillon vom Hirschrücken an Portweinsauce mit Steinpilzen, glasiertem Wurzelgemüse und Kartoffelgratin	30,00

## Extra Beilage

Steinpilzrahmsauce	+4,50
Steinpilzrisotto	+6,50
Frische gebratene Steinpilze	+8,50

## Wein des Monats

Pinot Noir 2014, Weingut Stigler, Baden 0,2l 7,50 0,75l 25,00  
*Kirsch- und Brombeeraromen, gute Länge mit feinen Kaffee- und Tabaknoten im Abgang.  
Ein Spätburgunderklassiker des VDP-Weingutes Stigler.*