

SOMMER-HERBST-SAISON SUMMER-AUTUMN-SEASON



APERITIF / APPETIZER

Cocktail vom Weinbergpfirsich mit Sekt <i>Cocktail of vineyard peach</i>	0,2 l	6,90 €
Cocktail vom P31 mit Sekt (italienischer Kräuterbitter) <i>Cocktail of P31 (italian herb bitter)</i>	0,1 l	4,50 €

Vorspeise / Starter

Carpaccio von bunter Bete mit Ziegenfrischkäse, gerösteten Walnüssen und mariniertes Birne <i>Carpaccio of colorful beets, fresh goat cheese, roasted walnuts, marinated pear</i>		10,90 €
Cocktail von Nordseekrabben mit Avocadotatar und Salatbukett <i>Cocktail of north sea shrimps, avocado tartare, salad bouquet</i>		14,90 €

SUPPE / SOUP

VEGGIE Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl <i>Pumpkin soup, roasted pumpkin seeds, pumpkin seed oil</i>		6,90 €
VEGGIE mit Geflügelspießchen / <i>with chicken skewer</i>	+	1,00 €

HAUPTGANG / MAIN COURSE

VEGAN Geräucherter Tofu mit Auberginenpüree, marinierten Kirschtomaten, Shiso Kresse, geröstetem Sesam und selbstgemachter veganer Teriyakisauce <i>Smoked tofu, puree of eggplant, marinated cherry tomatoes, shiso cress, roasted sesame seeds, home style vegan teriyaki sauce</i>		15,90 €
VEGGIE Mango Chili Risotto mit gebratener Hähnchenbrust <i>with roasted chicken breast</i>	+	14,90 € 5,00 €
mit gebratenen Garnelen (5 Stk) <i>with grilled Prawns (5 pieces)</i>	+	5,50 €

SOMMER-HERBST-SAISON
SUMMER-AUTUMN-SEASON



FLEISCH / MEAT

Selbstgemachtes Sauerfleisch **14,90 €**
mit knusprigen Bratkartoffeln und Remoulade
home style sour meat, crispy fried potatoes, remoulade

Zweierlei vom Kaninchen **22,90 €**
in Estragon-Sahne mit frischem Marktgemüse und Mango Chili Risotto
2 kinds of rabbit, tarragon cream, fresh market vegetables, mango chili risotto

FISCH / FISH

Forelle Müllerin **20,90 €**
mit Salzkartoffeln und Salatherzen in saurer Sahne
trout kind of miller's wife, boiled potatoes, salad hearts in sour cream

Unsere Weinempfehlung: Ein hervorragender vollmundiger Chablis aus dem Burgund (fruchtig, trocken, mit erfrischender, gut eingebundener Säure)
We recommend an excellent full-flavoured Chablis from Burgundy (fruity, dry, with refreshing, well-integrated acidity)

Aktionspreis / Special price **0,75 l 30,90 €**

DESSERT / DESSERT

VEGGIE **Selbstgemachter Apfelpfannkuchen** **7,90 €**
mit Vanilleeis
home style apple pancakes, vanilla ice

Quark-Joghurt-Törtchen **8,90 €**
mit Blaubeeren und selbstgemachtem Pfirsichsorbet
Quark yoghurt tartlet, Blueberries, home style peach sorbet

Zum Dessert passt ein Mosel Riesling Auslese **0,1 l 4,90 €**
We recommend for Dessert a selection of Mosel Riesling