

2016er Weißburgunder Großkarlbacher Burgweg 0,2l 5,20 · Fl. 18,80
Weinhof Dietrich, Großkarlbach / Pfalz

2014er Pipoli Aglianico del Vulture D.O.C. 0,2l 6,20 · Fl. 21,80
Vigneti del Vulture, Basilicata / Italien

Abendkarte

„Qugo“

Prosecco mit hausgemachtem Quittensirup & Rosmarinzweig „on the rocks“ 6,80

Suppe

I. Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen 6,90

Salat

II. Feldsalat an Walnussdressing mit gebratener Gänseleber in Honigjus 12,80 (als Vorspeise 8,90)

~

III. Salatvariation mit gebratenen Rinderfiletstreifen & sautierten Champignons 14,90

Pasta

IV. Gnocchi mit Steinpilzfüllung an Kürbiskernbutter mit gehobeltem Parmesan 12,80

~

V. Fettuccine mit schwarzem Trüffel & gehobeltem Parmesan 17,50 (als Vorspeise 11,60)

Hauptgang

VI. Coq au vin mit Butternudeln & Beilagensalat 12,90

~

VII. Wildgulasch von Reh & Hirsch mit Preiselbeeren, Spätzle & Rosenkohl 20,50

~

VIII. Cordon bleu vom Kalb gefüllt mit Parmaschinken & getrüffeltem Provolonekäse,
dazu Pommes frites & Feldsalat 21,90

~

IX. Duett von der Gans „Rosa gebratene Brust & geschmorte Keule“ an Beifußsauce
mit Preiselbeerrotkraut & Kartoffelknödel 22,80

~

X. Argentinisches Rinderfilet unter der Kräuter-Senfkruste an Rotwein-Schalottenjus
mit Sesamkartoffeln & Mandelbrokkoli 26,80

Fisch

XI. Riesengarnelen auf Spinatbet mit Rosa-Beeren-Sauce & Venerereis-Risotto 21,90

Dessert

XII. Lauwarmer Schokokuchen mit hausgemachtem Vanilleeis 6,80

(Wir akzeptieren Barzahlung & EC-Cash ab € 25,-)