



## **DIE MARKTFRISCHE**

### **Vorspeisen / Starter**

Tatar von der Räucherforelle an marinierten Kürbis mit Rösti und Mesclunsalat € 14,50

Smoked trout tatar, marinated pumpkin, hashbrown and mesclun salad

D H7 L 23

Kürbissuppe mit Sahnehaube, gerösteten Kürbiskernen und Kresse € 8,50

Pumpkinsoup with cream, roasted pumpkin seeds and cress

G I

### **Hauptgerichte / Main dishes**

Risotto vom Hokkaidokürbis € 16,50

Hokkaido pumpkin risotto

mit 6 Garnelen € 26,50

B G L

Penne mit Basilikumpesto in Rahm und gerösteten Pinienkernen € 14,50

Penne with basil pesto in cream with roasted pine nuts

mit 6 Garnelen € 24,50

A1 G H3 23

Rinderfilet mit Portweinsoße, Kräuterseitlingen und Süßkartoffel-Gnocchi € 39,00

Beef filet with port wine sauce, king trumpet mushroom and sweet potato gnocchi

A1 C G I 11

### **Dessert**

Nussbrownie mit Zwetchgenröster und weiße Schokolade-Grappa Parfait € 12,90

Nut brownie with plums and white chocolate – grappa parfait

A1 C G H1 H5 H7 L

Eine Kugel hausgemachtes Kaffeeis € 2,90

One scoop homemade coffee icecream

C G 19

**Sofern Sie ein Gericht teilen möchten, reichen wir Ihnen gerne ein  
zusätzliches Gedeck für**

**€ 1,50**