



## IN DER KALTE JAHRESZEIT EMPFEHLEN WIR

### APERITIF ALKOHOLFREI

AF WILD BERRY	7,00
AF Secco, Schweppes Wild-Berry, Himbeere, Minze, Soda 9 10	
AF BLACK HUGO	7,00
AF Secco, Johannisbeersaft, Holunderblüte, Soda, Minze 9	
AF MARACUJA MOJITO	8,50
Maracuja, Limette, Minze, Rohrzucker	

### APERITIF

ESPRESSO MARTINI	9,00
Kahlúa, Vodka, Espresso 2 3	
LAVENDEL SPRITZ	6,50
Lavendel, Secco, Zitrone, Soda 9	
BRATAPFELPUNSCH	7,50
Zimt, Apfel, Amaretto	

### VORSPEISEN

WARMER ZIEGENKÄSE	14,90
Lavendelhonig, Birnen-Chutney, Feldsalat, Himbeerdressing	
GERÄUCHERTE ENTENBRUST	14,90
Orangenfilets, Birnen-Chutney, Feldsalat, Himbeerdressing	

### HAUPTSPEISEN

BREZENKNÖDEL	19,50
Waldpilz-Rahm-Sauce, Wirsing	
KÜRBIS-RISOTTO MIT ZIEGENKÄSE	22,50
Ziegenkäse im Kürbiskern-Mantel, geschmornte Kürbisspalten	
CALVADOS-HÄHNCHEN	21,50
Streifen vom Hähnchenfilet, Parmesanpolenta, Apfelspalten, Lauch, Cranberrys, Walnuss, Rosmarin-Calvados-Sauce	
HIRSCHGULASCH	24,90
zweierlei Klöße, Apfelrotkohl, Preiselbeer-Birne	

### DESSERT

SCHOKOLADENMOUSSE	9,50
auf Zwetschgen-Kompott	
LEBKUCHEN-EIS-PARFAIT	9,50
Auf Zimtkirschen	

### **Fragen Sie nach der Tafel!**

Unsere Küche überrascht Sie täglich mit neuen Ideen.



@tower.one