



## Saisonkarte

### *Vorspeisen:*

**Hausgemachte Kürbis-Suppe (vegetarisch) <sup>G, I</sup> 13,50**  
mit Hokkaido Kürbis und Kokosmilch

**Rucola Salat mit Manouri-Käse (vegetarisch) <sup>G, H, J</sup> 16,50**  
mit Wallnüssen, Granatapfel und Balsamico-Dressing

**Pegasus Winter Salat (vegetarisch) <sup>G, H, J</sup> 18,90**  
Rucola mit frischen Orangen, Wallnüssen, Ziegenkäse,  
rote Beete und Orangendressing

### *Hauptspeisen:*

**Lammkronen mit Rotweinsauce <sup>G</sup> 32,90**  
Mit Drillingen und süßer Mavrodaphne Sauce

**Champignon-Trüffel Risotto (vegetarisch) <sup>A, G, I</sup> 21,90**  
Frische Champignons, Trüffelöl

**Linguine mit Schweinefilet <sup>A, G</sup> 25,50**  
In Calvados-Sahne-Sauce

### *Dessert:*

**Pegasus Pumpkin <sup>A, G, H</sup> 10,50**  
Cremige Hokkaido Pannacotta mit hausgemachter Marmelade

**Schoko-Soufflé <sup>A, C, G</sup> 10,90**  
Warmer Schokoladenkuchen  
mit flüssigen Kern und Vanilleeis