

## Unsere Herbstleckereien



*Kürbisrahmsüppchen verfeinert mit Ingwer und Apfel  
sowie gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl (D,F,H) 4.50 €*

*bunte Blattsalate mit selbstgeräuchertem Wildschweinschinken  
dazu Preiselbeersahne und Weißbrotscheiben (1,9,A1,A3,B,F,I,L) 5.80 €*

*\* \* \**

*Hausgemachter Kalbsburger mit würzigem Chili-Kürbischutney  
und Bergkäse dazu Steakhouse-Pommes und Blattsalat (A1,C,H,9) 12.80 €*

*Cordon Bleu vom Schweinerücken mit Kürbismousse,  
Speck und Käse gefüllt in einer Vollkornpanade mit Kürbiskernen gebraten  
dazu Kartoffelsalat (1,9,A1,A2,B,F,I,L) 14.80 €*

*rosa gebratene Tournedos vom Rinderfilet im Speckmantel  
angerichtet an Kürbis-Kartoffeldatschi und Blattsalat (4,A1,B) 20.80 €*

*gebratenes Zanderfilet an Kürbis-Spaghetti  
mit Lauchzwiebel und Kirschtomate (A1,B,C,F) 14.80 €*

*rosa gebratenes Rehfilet an Rotwein-Reduktion  
dazu Kartoffel-Sellerie-Püree und Rosenkohl (A1,H,F) 21.80 €*

*Wildragout aus heimischer Jagd mit Wacholdersoße  
dazu hausgemachte Spätzle, Preiselbeeren und Blaukraut (A1,B,H,1,9) 12.80 €*

*\* \* \**

*Hausgemachtes Kürbis-Parfait auf süßem Basilikum-Pesto  
mit karamelisierten Sonnenblumenkernen und Sahne (9,F,G3) 4.80 €*