

Kürbisspezialitäten



Lauwarmes Kürbistörtchen, Tartar vom Kürbis

darüber Kernölschaum dazu

Brunnenkresse an Honig-Senfdressing (A,C,G,H,M,O)

€ 14,90

Sautierter Kürbis in Teriyakisauce

mit Jungzwiebel auf getoastetem Ingwerbrot

vollendet mit veganem Pastinakenschaum (A,F) (Vegan)

€ 13,90

Carpaccio von Kürbis und Schinkenspeck

vollendet mit Parmesan und Sour Cream darüber geröstete

Kerne dazu hausgemachtes Ingwerbrot (A,G,H,L,M)

€ 10,80

Kürbiscremesuppe

mit gerösteten Kernen und Öl

(G,H)

€ 5,90

Hausgemachte Kürbisnudeln

sautiert mit Steinpilz, Junglauch

und Olivenöl darüber Grana Padano (A,G) (Lacto)

Ohne Grana Padano (G) (VEGAN)

€ 19,90

Herzhaftes Kürbisgulasch

serviert mit flaumigen

gebratenen Serviettenknödel (A,C,G) (OVO LACTO)

€ 16,90

Tranchen vom Wildschweinrücken

auf Kürbisrahmspätzle überbacken

mit Camembert garniert mit Karottenstreifen (A,C,G)

€ 26,90

Gedünstetes Hirschnitzel

mit Kürbisfülle auf Kartoffelgratin dazu

kleiner Marktgemüse garnitur an Sherryjus (G,O)

€ 29,90

Streifen vom Hirsch

in Preiselbeersauce serviert mit Rotkraut

und sautierten Kürbisgnocchis (A,C,G,O)

€ 27,90

Gröstl vom Knödel

mit Kürbis, Zwiebel und Speck vollendet mit Bergkäse

dazu ein kleiner grüner Salat (A,C,G,L,M) (ohne Speck Vegetarisch)

€ 18,90