

Saisonale KÜRBIS-HIGHLIGHTS



VORSPEISE

KÜRBIS-SÜSSKARTOFFEL-SUPPE – 6,70

Mit feiner Trüffel-Cappuccino-Haube und gerösteten Kürbiskernen.

HAUPTSPEISEN

GOLDENER HERBST-SALAT – 15,70

Karamellisierter Hokkaido-Kürbis auf einer Variation herbstlicher Blattsalate mit Walnüssen und hausgemachter Vinaigrette aus Oliven- und Walnussöl. Dazu mit Honig gratiniertem Ziegenkäse und knuspriges Röstbrot.

KÜRBISKOPF-BURGER – 14,70

Rindfleisch-Patty auf Kürbiskern-Bun, Lollo Bionda, frische rote Zwiebeln, Tomaten, Kartoffel-Kürbis-Rösti, Bacon, Schmelzkäse und Gouda.

Unser Special HUFTFILET HERBST EDITION

27,70



Tranchiertes Huftfilet auf cremigem Kürbis-Kartoffel-Püree, begleitet von glasierten jungen Karotten und wildem Brokkoli. Abgerundet mit einer kräftigen Portwein-Jus.

UND ALS DESSERT

KÜRBIS-CHEESECAKE – 7,90

An Gewürzoranzen und Kürbis-Orangen-Chutney.

GENIESSEN. SAISON ERLEBEN. GUT ESSEN.





Und dazu die passende BEGLEITUNG

PAPALE PRIMITIVO DI MANDURIA AUS APULIEN

Papale *Primitivo di Manduria*

 *Trocken*

 *Italien*

 *Apulien*

Tiefroter Primitivo aus Apulien mit Aromen von schwarzen Johannisbeeren, Kirschen und Kakao. Am Gaumen weich, rund und elegant mit langem, fruchtigem Abgang.



Glas 0,2 l **7,70**

Karaffe 0,5 l **17,50**

Flasche 0,75 l **25,50**

