



T.

WOCHENKARTE

ab 25.10.2024

Kürbiscremesuppe € 8.5

Cremige Suppe aus Hokkaido-Kürbis, verfeinert mit Sahne und einem Hauch Muskatnuss, serviert mit knusprigen Kürbiskernen und einem Schuss Kürbiskernöl

Herbstlicher Salat € 13.0

Feldsalat, Granatapfelkerne, Nüsse, mit Himbeer-Balsamico-Dressing, garniert mit zwei gebackenen Gorgonzola-Würfelchen und Preiselbeere

Tacos € 16.8

gefüllt mit gegrillten Hähnchenfiletstreifen, abgeschmeckt mit Teriyakisauce und Mango, dazu Pommes und Mango-Schmand-Dip

Tagliatelle mit karamellisierten Birnen € 18.0

in einer leichten Gorgonzola-Sauce

Kürbis-Gemüse-Pfanne € 17.0

mit herbstlichem Gemüse und cremigem Risotto

Heringsfilet „Hausfrauen Art“ € 16.8

mild eingelegte Heringsfilets, serviert in einer cremigen Sauce mit Äpfeln, Zwiebeln und Gewürzgurken, dazu knusprige Rosmarinkartoffeln

Gebratene Kalbsleber € 18.0

auf Kartoffelstampf, mit karamellisierten Äpfeln und knusprigen Zwiebelringen, dazu ein Beilagensalat

Hirschgulasch mit Spätzle und Rotkohl € 21.0

zart geschmortes Hirschgulasch in einer herzhaften Rotweinsauce, serviert mit hausgemachten Spätzle und geschmortem Rotkohl, verfeinert mit Äpfeln und Nelken, dazu Preiselbeeren

Zwiebelrostbraten (mit 250 g Rumpsteak) € 27.0

mit Käsespätzle und einem Beilagensalat

DESSERT EMPFEHLUNG

Crêpe Gran Manier € 7.5

mit Zimt und Zucker, dazu eine Kugel Vanilleeis