

Kürbिसwochen

vom 01. bis 31. Oktober 2017

Kürbисcremesuppe mit Kokosmilch, Kürbiskernen und ihrem Öl	5,00 €
Kürbис-Flammkuchen mit Birne und Gorgonzola, dazu ein Feldsalat mit Weintrauben und Kürbис-Croûtons ²²	12,50 €
Zart gebratene Kalbsleber mit Zwiebeln und Kürbис-Kartoffelstampf ^{16,22}	15,50 €
Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Kürbис-Tomaten-Gemüse mit Gnocchi ^{16,19}	16,20 €
Unter der Kürbiskernkruste gebratenes Zanderfilet auf Kürbисrahm mit Kräuterkartoffeln ^{16,19,22}	16,80 €
Kürbис-Parfait auf warmen Pflaumen ^{16,18,22}	5,50 €

Unsere Weinempfehlung

Viel Harmony	Schoppen 0,25 l	5,80 €
Cuvée aus Bacchus, Scheurebe & Müller-Thurgau Qualitätswein – trocken Weingut Gehring, Nierstein Deutschland Rheinhessen	Flasche 0,75 l	17,10 €

Zusatzstoffe und Allergene

¹⁶ Gluten haltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und Hybridstämme daraus) und daraus hergestellte Erzeugnisse, ¹⁸ Eier und Eierzeugnisse, ¹⁹ Fisch und Fischerzeugnisse, ²² Milch und Milchzeugnisse einschließlich Laktose (Laktoseintoleranz)

