

.....

# HERBSTKARTE

.....

ab 24. Oktober 2020

<b>Kürbis-Ingwer-Süppchen</b> <sup>2,3</sup>	4,50 €
mit Sesam und Kürbiskernöl	
wahlweise mit 2 Garnelen im Kartoffelnest	+ 1,50 €
<b>Haxenburger</b> <sup>3,5</sup>	13,90 €
saftig gezupftes Haxen-Fleisch im Knusperbrötchen mit Coleslaw, Rucola, Meerrettich und Gurken-Zwiebel-Chutney, dazu Kartoffel Dippers und Kräuterschmand	
<b>Tranchen von der Hirschkeule</b> <sup>2,3,5</sup>	18,90 €
in Rotwein gebeizte Hirschkeule mit Brezel-Kürbiskern-Knödeln und gebratenem Rosenkohl	
<b>Schupfnudel-Kürbis-Pfanne</b>	13,90 €
gebratene Schupfnudeln in Käserahm mit Ofenkürbis und Brokkoli, verfeinert mit Nuss-Crunch und Sprossen	

## DESSERT

<b>Herbstliches Dessert</b>	5,90 €
gezupfter Kürbisbiskuit mit lockerer Vanille-Mascarponecreme und frischen Früchten	

.....

# AUTUMN MENU

.....

from October 24<sup>th</sup>, 2020

<b>Pumpkin-ginger soup</b> <sup>2,3</sup>	4,50 €
with sesame and pumpkin seed oil	
optionally with 2 prawns in a potato coating	+ 1,50 €
<b>Knuckle burger</b> <sup>3,5</sup>	13,90 €
pulled knuckle of pork in a crispy bun with coleslaw, rocket, horseradish and cucumber-onion chutney, with potato dippers and herb sour cream	
<b>Slices of venison</b> <sup>2,3,5</sup>	18,90 €
marinated in red wine with pumpkin seed-pretzel-dumplings and fried Brussels sprouts	
<b>Schupfnudel-Kürbis-Pfanne</b>	13,90 €
potato dumplings in cheese sauce with pumpkin and broccoli, refined with nut crunch and sprouts	

## DESSERT

<b>Autumn dessert</b>	5,90 €
pulled pumpkin cake with vanilla mascarpone cream and fresh fruits	