

Wald und Kürbis Wochen bunt und kugelrund

Der Kulinarische Kalender sorgt saisonal und
thematisch für Abwechslung.

VORSPEISE

Duett vom Hokkaido Kürbis 8,90
Creme Brûlée und Frühlingsrolle mit Cranberries

SUPPE

Kürbis-Curry-Ingwerschaumsuppe 5,90
mit Kürbiskernöl und Kernen

HAUPTGANG

Hausgemachte Kürbisravioli 12,90
mit Amarettini, Minze und gebratenen Waldpilzen

Gegrillte Saiblingsfilets 17,90
auf Kürbisrisotto, an Mandelbrokkoli

DESSERT

Lauwarmer Apfel-Maronen-Crumble 6,50
mit Walnusseis

Weitere Höhepunkte finden Sie auf unserer TAFEL!

