



Herbstkarte



Kürbiscremesuppe

mit Crôutons und Kürbiskernöl

€ 6,60

Feldsalat mit Speck und Crôutons

€ 9,80

Kräuterpfannkuchen gefüllt mit Rahmchampignons
und Beilagensalat

€ 15,80

Wildbratwürste auf Sauerkraut

mit Kartoffelpüree

€ 18,50

Schweinefilet an Rahmchampignonsoße

mit hausgemachten Spätzle und Beilagensalat

€ 19,80

Wildschweinragout

an Rotkraut und hausgemachte Spätzle

€ 20,80



Unsere Weinempfehlungen zu den Herbstgerichten



Weißwein

	0,1l	0,25l	0,75l
Gutedel BB, trocken Bad-Bellinger Sonnenstück	€ 3,00	€ 5,50	€ 15,50

Rotwein

	0,1l	0,25l	0,75l
Spätburgunder, feinherb Mauchener Frauenberg	€ 4,00	€ 6,20	€ 17,00