



Herbstkarte



Kürbiscremesuppe

mit Crôutons und Kürbiskernöl

€ 6,90

Feldsalat mit Speck und Crôutons

€ 10,80

Kräuterpfannkuchen gefüllt mit Rahmchampignons
und Beilagensalat

€ 16,90

Wildbratwürste auf Sauerkraut

mit Kartoffelpüree

€ 19,50

Schweinefilet an Rahmchampignonsoße

mit hausgemachten Spätzle und Beilagensalat

€ 23,80

Hirschragout

an Rotkraut und hausgemachte Spätzle

€ 22,90



Unsere Weinempfehlungen zu den Herbstgerichten



Weißwein

	0,1l	0,25l	0,75l
Gutedel BB, trocken Bad-Bellinger Sonnenstück	€ 3,50	€ 6,50	€ 18,00

Rotwein

	0,1l	0,25l	0,75l
Spätburgunder, feinherb Mauchener Frauenberg	€ 5,00	€ 8,50	€ 23,50