

..... Saisonale KÜRBIS-HIGHLIGHTS

KÜRBIS-SÜSSKARTOFFEL-SUPPE 6,00

Mit feiner Trüffel-Cappuccino-Haube
und gerösteten Kürbiskernen

HERBSTSALAT „NORDIC AUTUMN“ 14,70

Mit geräuchertem Lachs,
gebratenem Kürbis und Honig-Senf-Dressing

KÜRBISKOPF-BURGER 14,20

Rindfleisch-Patty auf Kürbis-Bun-Brötchen,
Lollo Bionda, frische rote Zwiebeln, Tomaten,
Kartoffel-Kürbis-Rösti, Bacon, Schmelzkäse und Gouda

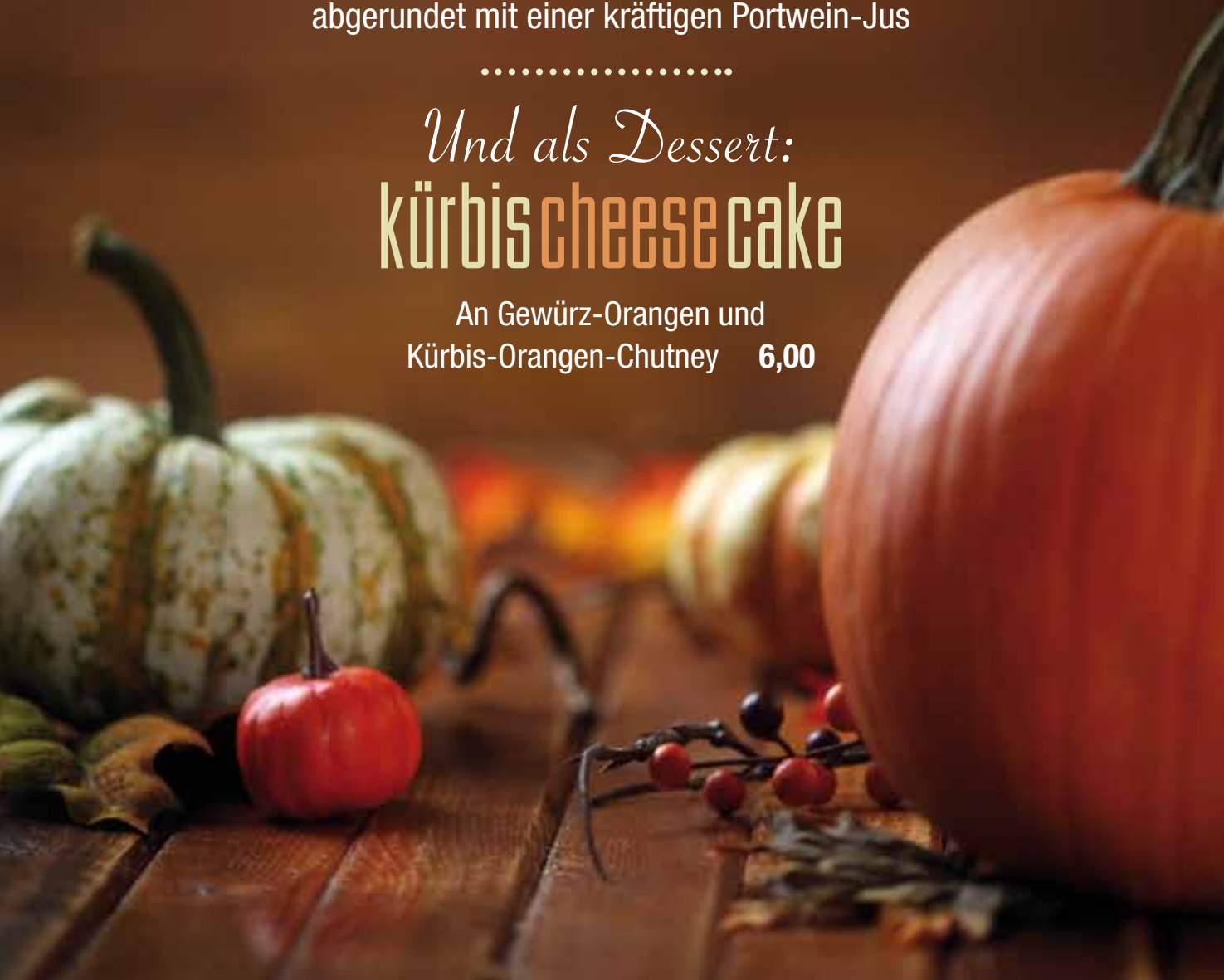
HUFTFILET VOM RIND 27,70

Auf Kürbis-Kartoffel-Püree mit grünen Bohnen im Speckmantel,
abgerundet mit einer kräftigen Portwein-Jus

.....

Und als Dessert: **kürbischeesecake**

An Gewürz-Orangen und
Kürbis-Orangen-Chutney 6,00



Und dazu die passende

BEGLEITUNG

WEINGUT FENDEL, RHEINGAU, DEUTSCHLAND



EIN TYPISCHER RHEINGAU-RIESLING.
DEZENTE ELEGANZ UND FRISCHE
IM FRUCHTIGEN BOUQUET ZEIGEN
FEINE BIRNEN- UND PFIRSICHAROMEN
SOWIE AUSGEZEICHNETE MINERALITÄT.
EIN KNACKIG-FRISCHER WEISSWEIN MIT
EINEM FRUCHTIG-HERBEM SPIEL.

Fendel Riesling

Glas 0,2 l 8,70

Karaffe 0,5 l 19,70

Fl 0,75 l 27,50