



## Herbstkarte

**Hausgemachte Kürbiscremesuppe** 4,50 €

mit gerösteten Kürbiskernen, Croutons ,  
Milchschaumhäubchen & frischen Kräutern <sup>1,3,5,A,C,D,G,K</sup>

**Kräuterhackbraten nach Art des Hauses** 12,50 €

Hackbraten mit Kräutern verfeinert an cremigem  
Schwarzwurzelgemüse, Kartoffeln & brauner Soße <sup>1, A,C,L</sup>

**Kürbiscurry mit Hähnchen & Mandeln** 12,50 €

gewürfelter Hokkaido-Kürbis mit Zucchini,  
Paprika & Hähnchen in der Pfanne gebraten  
mit Curry & Kräutern abgeschmeckt  
& mit gerösteten Mandelsplittern & Rosinen garniert<sup>1,3,C,D,G,K</sup>  
dazu wird frisches Baguette gereicht

**Hähnchenbrust „Atlantic“** 14,50 €

gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Räucherlachs  
& Käse überbacken auf Kohlrabi-Möhrengemüse  
mit Röstitalern <sup>1,B,H,L</sup>

**Zarte Filet-Medaillons vom Landschwein** 15,50 €

mit gedünstetem Kürbisgemüse &  
Rosmarin-Drillings-Kartoffeln kleiner Salatbeilage <sup>1,3, A,</sup>



*„Nun lass den Sommer gehen,  
lass Sturm und Winde wehen.  
Bleibt diese Rose mein, wie  
könnt ich traurig sein.“*

*Joseph von Eichendorff*

iken verwendeten Zusatzstoffe mit:  
odz ohne Zusatzstoffe, 1 Konservierungsstoffe, 2 Antioxidationsmittel, 3 Farbstoffe Betakarotin, 4 coffeinhaltig, 5 Süßstoff, 6  
Farbstoff, 7 chininhaltig, Allergene befinden sich in einem separaten Ordner und können von unserem Personal angefordert werden.  
Alle Speisen können mit Geschmacksverstärkern zubereitet werden.