

Schön Sie wieder zu sehen

Herbstliche Gaumenfreuden mit Kürbis

Kürbiscremesuppe (vegetarisch) mit gerösteten Kürbiskernen 8,20 € *2,4,5,6,D,E,G

Tag<mark>liatell</mark>e in cremiger Kü<mark>rbis-So</mark>ße (vegetarisch)

mit karamellisierten Kürbisscheiben

und gerösteten Pinienkernen 16,80 €

gerne auch mit Ziegenkäse 20,80 €

*4,5,A,D,E,F,I.1,M

Hausgemachtes Kürbis-Risotto (vegetarisch) mit geschmorten K<mark>ürb</mark>iswürf<mark>el u</mark>nd Gemüs<mark>echips 17</mark>,80 € *4,5,D,E,M

G<mark>ebratenes Pu</mark>tensteak mit Kürbis-Gratin und Kürbis-Rahmsoße 19<mark>,8</mark>0 € *4,5,D,E,G

Gebratenes Schweinefilet auf Kürbis-Risotto mit gebratenen Kürbisstücken und Portwein-Soße 23,60 € *4,5,D,E,G

Dessert

Hausgemachter Pumpkinpie (Kürbiskuchen) mit Vanilleeis 8,60 € *A,D,I.1

Weinempfehlung

Weingärtner Cleebronn-Güglingen EG Sagenhaft Rosé trocken 0,25 l 6,00 €

Selbstverständlich erhalten Sie von **fast** allen Gerichten kleinere Portionen. Hierfür erfolgt ein Abschlag von 3,00 € vom ausgewiesenen Betrag.

