

Unsere Herbstgerichte

<i>Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen (vegetarisch)</i>	6,90
<i>Feldsalat mit Feigensenf-Schmand-Dressing, Speck und Croutons (vegetarisch möglich)</i>	8,90
<i>Kürbisragout mit Kichererbsen, Speckkrusteln und kleinem Salatbouquet (vegetarisch möglich)</i>	9,50
<i>Rote Beete Carpaccio mit Ziegenfrischkäse-Crumbles und gerösteten Sonnenblumenkernen</i>	10,50
<i>Großer herbstlicher Salatteller mit Duroc-Schweinrückensteak oder gebr. Fischfilet</i>	16,50
<i>Hausgemachte Semmelknödel mit Pilzragout (vegetarisch)</i>	14,50
<i>„Weckewerk mit Pillekuchen“ und kleinem Salatteller</i>	12,50