

Kürbissuppe

aus Hokkaidos vom Gemüsebau Hemminger,
Rahm vom Albhof, mit Kürbiskernen und Kernöl verfeinert
€ 7,50

Bunte Salatschale

mit in Honig karamelierten Kürbis- und Birnenspalten,
Hirtenkäse, Kürbiskernen, dazu unser Steinofenbrot
€ 13,90

Kürbis-Feta-DEIE

mit geröstetem Rinderhack, Hokkaido-Kürbis, rote
Zwiebel und Hirtenkäse
€ 11,90

Hausgemachte Kürbis-Frischkäse-Ravioli

mit sautiertem Kürbis und Waldpilzen, gerösteten Kürbiskernen,
Ruccola und Parmesan
€ 16,90

Hausgemachte Kürbis-Wild-Maultäschle

mit Wild aus Treffelhausen in grünem Nudelteig,
auf lauwarmem Linsensalat, aus Linsen vom Bauer
Gutmann aus Plochingen, mit hausgemachtem Kürbischutney
€ 15,50

Gebratene, grätenfreie Körschtalforelle

mit sautierten Muskat-Kürbis-Würfeln, Shrimps
und Baby-Rote-Beete-Blättern,
dazu Petersilienkartoffel
€ 24,90

Lauwarmes Kürbis-Creme-Bruleé

mit Vanilleis und Kernöl
€ 7,20

Zu unseren Kürbisgerichten empfehlen wir:

SANKT M

2021er Lemberger Weissherbst, trocken
Deutscher Qualitätswein aus Württemberg
Nase: rote Johannisbeere, Sauerkirsch und Erdbeere
Gaumen: vitale Fruchtsäure und saftige Länge
Erzeugerabfüllung
Weingärtner Cleebrohn-Güglingen eG
0,25l € 6,90 0,1l € 4,40

