



Herbst im Landgasthof

Vorspeisen

Cremige Hokkaido-Kürbissuppe

mit Apfel, gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl 8.90

Herbstlicher Wildkräutersalat

auf Kürbisdressing mit karamellisiertem Gorgonzola, geeister Birne, gerösteten Nüssen
14.90

Rosa gegartes Roastbeef

mit süß-sauer eingelegtem Kürbis, hausgemachter Senfremoulade, Wildkräutersalat,
gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl 18.90

Hauptgerichte

Geschmorte Kalbsbäckchen

in Sauerkirsch-Pfeffersauce mit Kürbis-Kartoffelpüree und Rahmwirsing 34.90

Hirschgulasch

in kräftiger Preiselbeersauce mit Serviettenknödel und gebratenem Rosenkohl
30.90

Filet vom schwarzen Heilbutt

mit Kürbis-Birnen-Estragon-Gemüse und cremiger Thymian-Polenta 32.90

Schweinefiletspitzen

mit gebratenen Champignons in Pfeffer-sherryrahm mit glasiertenm Brokkoli und
hausgemachten Kürbis Knöpfe 29.90

Cremiges Kürbisrisotto

mit herbstlichen Kräutern und Parmesan 22.90

Rinderfilet (200g)

An Kalbsjus mit getrüffeltem Spitzkohlgemüse und Kürbis Kartoffelgratin 45.90

Dessert

Pralinen-Parfait

mit Gewürzzwetschgen 10.90

Dresdner Quarkkäulchen

Mit Vanilleeis und Fruchtspiegel 10.90