

HERBST- WINTERKARTE 2020/2021

Fingerfood

Mini-Burrito mit Pulled Turkey und Pflaume	2,50 €
Mini Chicken-Burger mit Kürbis und Preiselbeeren	2,70 €
Crêpes Röllchen mit Bresaola, Birne und Ziegenfrischkäse	2,00 €
Süßkartoffel-Cube mit Feta und Spinat	2,20 €
Mini-Quiche mit Kürbis und Lauch	2,60 €

Gabelfood im Glas

Apfel-Fenchel Salat mit Ziegenkäse	3,20 €
Panierter Mini-Meat Ball mit Gruyère gefüllt, auf Rote Bete Schmand	3,50 €
Mini-Knusperschnitzel auf Kürbis-Aprikosen-Chutney	3,50 €
Pasta-Salat mit Hühnchen, Marillen, Ricotta und gerösteten Maronen	3,50 €

Warme Gerichte

Steckrübeneintopf mit Kassler und Bauernbrot	6,70 €
Kalbsmedaillons in Pfefferrahmsauce, dazu Kürbisgemüse und Butterkartoffeln	13,50 €
Spinatknödel mit Champignonrahm und geriebenem Gruyère	10,50 €

Dessert im Glas

„Blonder Schwede“ – weiße Schokolade, Apfelkompott, Streusel	3,20 €
Schoko-Karamell-Trifle mit gerösteten Erdnüsse	3,20 €
Spekulatius-Tiramisu mit Zwetschgen	3,20 €

Impressionen



Pasta-Salat mit Hühnchen, Marillen, Ricotta und gerösteten Maronen



Kalbsmedaillons in Pfefferrahmsauce, dazu Kürbisgemüse und Butterkartoffeln



„Blonder Schwede“ –
weiße Schokolade, Apfelkompott, Streusel