

# Herbst/Winterkarte 2024/2025

## Fingerfood

Röstbrottaler mit Hokkaido-Kürbis,  
Thymian und Rucola (vegan)

3,10 €

Mini Chicken-Burger  
mit Kürbis und Preiselbeeren

3,90 €

Crêpes Röllchen mit Pastrami,  
Birne und Ziegenfrischkäse

2,90 €

Süßkartoffel-Cube mit Feta und Spinat

2,90 €

Mini-Quiche mit Kürbis und Lauch

2,70 €

## Gabelfood im Glas

Kürbis-Linsen-Salat  
mit Feta und Granatapfel

4,20 €

Winter-Kartoffelsalat mit Radicchio,  
Bacon und Haselnüssen

4,20 €

Mini-Knusperschnitzel  
auf Kürbis-Aprikosen-Chutney

4,20 €

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

4,20 €

## Warme Gerichte

Steckrübeneintopf (vegan)

6,90 €

Maronencremesuppe  
mit Croutons und Preiselbeer-Schmand

7,50 €

Kalbsmedaillons  
in Cranberry-Rahmsauce,  
dazu Kürbisgemüse  
und Haselnuss-Schupfnudeln

19,50 €

Spinatknödel mit Champignonrahm  
und geriebenem Gruyère

14,50 €

## Dessert im Glas

Bratapfel-Tiramisu

3,90 €

Schoko-Karamell-Trifle  
mit gerösteten Erdnüssen

3,90 €

Spekulatius-Zimt-Quark mit  
Pflaumenkompott  
und Schokoborken

3,90 €

# Impressionen



Maronencremesuppe  
mit Croutons und Preiselbeer-  
Schmand



Röstitbrotaler mit Hokkaido-  
Kürbis, Thymian und Rucola  
(vegan)



Winter-Kartoffelsalat mit  
Radicchio, Bacon und  
Haselnüssen