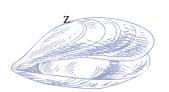
# Küchenchefempfehlung für den Herbst

## Kürbissuppe mit Kokosmilch

Fein gewürzte Kürbissuppe, verfeinert mit cremiger Kokosmilch, Ingwer und einer leichten Note Kurkuma 6,90 €

#### Muscheln mit Brot

Frische Muscheln in aromatischer Bouillon, serviert in einer Suppentasse, dazu frisch gebakenes Brot 15,90 €



Serviettenknödel mit saisonalen Pilzen, Kürbis und feinem Salatbouquet 17,90 €



Saftige Wildbratwurst mit Apfel-Rotkohl und Kartoffel-Kürbis-Püree 19,90 €

#### Omas Kohlroulade mit Kürbis

Zart gefüllte Kohlroulade, angerichtet mit Kürbisgemüse und Kartoffelstampf 19,90 €

### Hirschragout

Zartes Hirschragout, langsam geschmort und aromatisch verfeinert, serviert mit Apfel-Rotkohl und Serviettenknödel

21,90 €

#### Waffel mit Vanilleeis und heißen Himbeeren

Cremiges Vanilleeis, serviert mit warmen, aromatischen Himbeeren und einer hausgemachten Waffel

12,90 €