



Bunte Herbstküche vom 16.09.2026 bis 20.09.2026

Vorspeisen

Süßkartoffel-Möhren-Suppe (vegan)

Süßkartoffel | Möhre | Knoblauch | Ingwer | Kokosmilch | geröstete Erdnüsse

7,80 €

Kürbisquiche (vegetarisch)

Hokkaido | rote Zwiebel | Knoblauch | Sahne | Ei | Fetakäse | Gauda

Wildkräutersalat

8,90 €

Hauptspeisen

Fleisch

Ente a l'orange

Entenbrustfilet | Rotwein-Orangensauce | Kürbis-Birnengemüse | Thymiankartoffeln

23,90 €

Klassischer Schweinebraten

Schweineschinkenbraten | Biersauce

Trauben-Weißkohl | Petersilien-Kartoffelstampf

21,40 €

Rinderfilet „Stroganoff“

Rinderfiletstreifen | Zwiebel | Gewürzgurke | Champignons | Sahne

Butterspätzle

Wildkräutersalat | Balsamicodressing

26,80 €

Vegetarisch/Vegan

Filet „Stroganoff“ vegan
Vegane Filetstreifen I Zwiebel I Gewürzgurke I Champignons I veganer Rahm
Vegane Spätzle
Wildkräutersalat I Balsamicodressing
22,80 €

Spaghettikürbis (vegan oder vegetarisch)
Füllung aus Spinat I Knoblauch I Zwiebel I Champignons I Schafskäse
Wildkräutersalat I Balsamicodressing
19,80 €

Klassiker

Hausgemachte „Scherlennuggets“
Hähnchenbrustfilet I Sesampanade I Süß-Saure Sauce
Pommes frites „Rustic“ I Mayo I Beilagensalat I Balsamicodressing
19,00 €

Vegane Nuggets
Nuggets vegan auf Soja-Mais-Hafer-Basis I Süß-Saure Sauce
Pommes frites „Rustic“ I Beilagensalat I Balsamicodressing
19,00 €

Flammkuchen

Flammkuchen „Klassisch“
Schmand I Speck I Zwiebeln
10,90 €

Flammkuchen „Vegetarisch“
Schmand I Kürbis I Schafskäse I Feldsalat
11,90 €

Dessert

Apfelcrumble (vegan oder vegetarisch)
Apfel I Mandel I Zimt I Vanilleeis
8,40 €

Affogato (vegan oder vegetarisch)
Vanilleeis I Espresso
5,90 €