

Monats-Spezial Oktober 2019



Kürbis - Die Gesundheitsbombe ist nicht nur zum Schnitzen da!

Vorspeise

Kürbis-Apfel-Salat

zubereitet mit Lauchzwiebeln, Ingwer und gerösteten Kürbiskernen
das Ganze mariniert mit einer Sesam-Vinaigrette und
darüber geben wir Serrano-Schinken ^{1, 3, a, j, k}

7,90 €

Suppe

Kürbis-Süßkartoffel-Karotten-Suppe

serviert mit Kürbiskernöl und Kräutercroutons ^{a, g, i}

5,20 €

Hauptgerichte

Pasta mit Kürbis

angeschwenkt in der Pfanne mit gewürfelten Fetakäse, Rucola
und gerösteten Pinienkerne, abgeschmeckt mit Thymian ^{a, c, g, h}

11,80 €

Paniertes Putenschnitzel

dazu servieren wir Ihnen Mandel-Broccoli und ein Kürbis-Kartoffelstampf
mit Äpfeln ^{a, c, g, h, i}

14,60 €

Medaillons vom Schweinefilet gebraten

gereicht mit einem Kürbisgemüse in Zitronenrahm
und Kartoffel-Kräuterrösti mit Schnittlauchquark ^{1, 3, 8, a, c, g}

15,90 €

Gebratenes Lachsforellenfilet

serviert mit einem Kürbis-Mango-Curry, zubereitet mit Kokosmilch
und Chilischote, dazu reichen wir Basmatireis ^{a, d, g}

17,40 €

Dessert

Mousse vom Kürbis und Orange

mariniert mit Ingwer und einem Hauch vom Zimt
serviert mit Vanillesauce und Kürbiskernöl ^{a, c, g}

5,90 €