



## Kulinarischer Herbst

<b>Kürbiscremesuppe mit Kernoel &amp; Croûtons</b>	<b>€ 6,00</b>
<b>ofenfrischer Flammkuchen</b> mit Speck & Kürbisspalten	<b>€ 12,90</b>
<b>Kürbis-Bowl mit Edamamebohnen</b> marinierter Wildkräutersalat, Steinofenbaguette	<b>€ 14,90</b>
<b>geschmorte Ochsenbäckchen</b> glacierte Tomaten, Kartoffel-Kürbisstampf, Salat	<b>€ 26,90</b>
<b>geschmorte Rehkeule „aus dem Seulingswald“</b> Speckrosenkohl, Rösti mit Preiselbeeren	<b>€ 26,90</b>
<b>Pochierter Cassis-Apfel</b> mit Joghurtcrumble & Vanilleeis	<b>€ 8,50</b>

