

Herbst im Landhotel Küffner

Kürbiscremesuppe mit Kürbisöl & Kürbiskernen	6,80 €
Rahmsauerbraten mit hausgemachten Spätzle	22,00 €
Kalbsleber „Berliner Art“ mit Apfelscheibe und Bratkartoffeln	21,50 €
Ragout vom Hohenloher Wild mit Williams Birne, Preiselbeeren & Tagliatelle	19,00 €
Rehrücken „Diana“ rosa gebraten an Wild-Rahm-Sauce dazu Williams Birne, Preiselbeeren, gebratene Champignons, Kroketten und kleiner Salatteller	29,80 €
Gänsebraten (von Keule und Brust) dazu Apfel mit Marzipanfällung, Semmelknödel und Rotkohl	24,00 €
Rehrbraten mit Williams Birne, Preiselbeeren und hausgemachten Spätzle	24,50 €
Rinderrouladen mit Rotkraut und Kartoffelknödeln	22,00 €
Vegetarische Kürbispfanne mit Feta Käse überbacken dazu Kürbissauce & Reis	14,80 €
Gnocchi in Olivenöl gebraten mit Kürbissauce, Kürbisgemüse, Rucola & Parmesansplitter	14,80 €
Zimt Panna Cotta mit Glühweinkirschen	6,90 €
Zwetschgenknödel an Zwetschgenkompott mit Walnusseis & Sahnehaube	8,00 €

