

# Herbst im Landhotel Küffner

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

