



Kulinarischer Herbst

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen	6,80 €
Rahmsauerbraten mit hausgemachten Spätzle	24,50 €
Ragout vom Hohenloher Wild mit Williams Birne, Preiselbeeren und Tagliatelle	22,00 €
Rehbraten mit Williams Birne, Preiselbeeren und hausgemachten Spätzle	28,00 €
Gänsekeule dazu Apfel mit Marzipanfüllung, Semmelknödel und Rotkohl	29,00 €
Entenbrust mit Rotkraut und Kartoffelknödel	26,80 €
Rinderrouladen mit Rotkraut und Kartoffelknödel	25,00 €
Wildschweinschnitzel in der Haselnusspanade mit Preiselbeersahne und Kroketten	25,50 €
Hähnchenbrustfilet in Kräuterrahmsauce gefüllt mit Salbei, Tomaten, Schwarzwälder Schinken dazu Bandnudeln	24,50 €
Vegetarische Kürbismaultaschen  mit Rahmsauce	18,00 €
Vegetarische Kürbispfanne  mit Feta Käse überbacken dazu Reis	18,00 €
Gnocchi in Kürbissauce  Gebraten in feiner Butter, geröstete Kürbiskerne Rucola & Parmesansplitter	15,50 €
Hausgemachtes Zimtparfait mit lauwarmen Glühweinkirschen und Sahne	7,80 €
Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern dazu Vanilleeis	7,50 €