

# Unsere Empfehlung zur Jahreszeit



<b>Kürbissuppe</b> Ingwer   Curry   Kürbisöl   Kürbiskerne	6,00
<b>Flammenkuchen „Elsässer Art“</b> Speck   Zwiebel   Schmand	12,00
<b>Flammenkuchen Ziegenkäse</b> ✓ Ziegenkäse   Honig   Birne   Zwiebeln   Schmand	13,50
<b>Flammenkuchen Lachs</b> Räucherlachs   Rucola   Zwiebeln   Schmand	13,50
<b>Hausgemachte Bandnudeln mit Gemüsebolognese</b> ✓	13,00
<b>Blumenkohlcurry</b> ✓ (vegan) Gebratener Blumenkohl   Karotten   Mango   Kichererbsen   asiatische Gewürze   Erdnüsse	14,00
<b>Gebratenes Zanderfilet</b> Zander   Wurzelgemüse aus dem Ofen   Kartoffelecken	22,00
<b>Braten vom jungen Hirsch</b> Rotwein-Kirschoße   Rotkohl   hausgemachte Kartoffelklöße (Wild beziehen wir direkt von Jägern aus der Region)	22,00
<b>Rehsteaks in Mandeln gebraten</b> Preiselbeerrahm   Champignons   Kroketten	23,00
<b>Eine halbe Ente knusprig gebraten</b> Entenjus   Rotkohl   hausgemachte Kartoffelklöße	28,00