

Kürbisspezialitäten

Specialities from pumpkin

Vorspeise Starter

Salat mit gebratenem Hokkaido Kürbis,
karamellisiertem Birnenfächer, Walnüssen und Dolce Latte ^{G, H, O} 7,90
Salad with roasted Hokkaido pumpkin,
caramelized pear slices, walnuts and Dolce Latte blue cheese

Kürbis-Buchweizen-Salat
mit Waldpilzen, Löwenzahn und Kürbiskernöl ^{G, L, O} 8,90
Salad of pumpkin and buckwheat
with wild mushrooms, dandelion and pumpkin seed oil

Suppe Soup

Kürbis-Mango-Cremesuppe
mit Chili ^{G, L} 4,90
Cream soup of pumpkin and mango
with chili

Hauptspeise Main dish

Glacierte Spanferkel-Koteletts
auf Spaghetti mit Birnenkürbis-Sugo, verfeinert
mit Salbei-Walnuss-Pesto ^{A, C, H, O, L} 19,90
Glazed chops of suckling pig
on fine sliced butternut pumpkin with walnut-sage-pesto

Kürbis-Haferflocken-Strudel
mit Bio Topfen und Kürbiskernen verfeinert,
dazu Dillrahmdip und Blattsalat ^{A, C, G, O} 12,50
Strudel of pumpkin and oat flakes
refined with organic curd cheese and pumpkin seeds,
served with dill cream sauce and green salad

Gebratenes Mittelstück vom Donauschill
mit geröstetem Birnenkürbis, Emmer, Sumach und Salatbeet ^{A, D, F, N, O} 21,90
Roasted fillet of Danube pike-perch
with fried pumpkin slices, emmer wheat and sumac on leaf salad

Dessert Dessert

Trifle vom Kürbispüree
und Waldhonig-Mandel-Topfencreme ^{G, H} 5,90
Trifle of pumpkin purée
and curd cheese cream with forest honey and almonds

Kürbiskern-Apfelkuchen
mit Schokoladenglasur ^{A, C, E, F, G} 4,90
Apple pie
with pumpkin seeds and chocolate glaze