



## Monatskarte Oktober

### Vorspeise

Kürbiscremesuppe mit Öl vom Kürbis und Kürbiskrokant

6,90 € MI

Hausgemachter Halbwildwursttaler mit Preiselbeerdoube und Erdapfelstampf

5,90 € PH

### Hauptgerichte

In Zitronengrass mariniertes Saiblingsfilet im Vakuum gegart an Hokkaido-Kartoffelcreme  
auf lauwarmen Apfel-Fenchel-Tatar und Limonenschaum

26,90 € MI

Heckengäu Rinderfilet unter einer Dinkel-Waldkräuterkruste an Erbsenpüree  
dazu Sauerkirschjus und gezuckerte Babyfingermöhren

28,90 € GL, MI

### Nachtisch

Geeistes von der Birne an Traubenspielerei

6,90 € MI

