



Gourmetkarte „ Hermannsburger Kürbis “

Aromareiche Kürbis-Orangen-Cremesuppe

vom „Hokkaido-Kürbis“ mit einem feinen Bauernkürbiskernöl

€ 4,90

Vegetarische Maultaschen mit Blattspinat und Mangold gefüllt an einer Gorgonzola-Sahne-Sauce

mit Kürbisbrunoise und frischem Parmesan gratiniert
und gerösteten Kürbiskernen

€ 11,90

Kürbispizza mit einer würzigen Crema vom „Hokkaido-Kürbis“

mit Parmaschinken und Alpenbergkäse gratiniert, Rucola obendrauf

€ 13,90

„Tiefentaler Rehschnitzelchen“

an Rehjus und Stein- und Waldpilzen im Rahm

mit hausgemachten Kürbis-Butterspätzle

€ 17,90

Bauern-Flugente vom Ebelhof

- knusprig, zart und reichhaltig -

traditionell mit frischem Apfelrotkohl, Backobstfüllung

Kartoffelknödel oder Kartoffelkroketten

an einer feinen Entenrahmsauce

€ 18,90

Hochsaison für See-Muscheln !

1 kg frische Seemuscheln aus Wildfang

im Weißweinsud oder in pikanter Tomatensauce

mit Rustikornbrot und Butter

€ 15,50

Kleine Degustationsdesserts

jeweils € 3,20

Mousse au Chocolat von 70%iger zartbitterer Schokolade

Feinfruchtige Limettenmousse mit Himbeer-Cassis-Sauce

Vanilleeis (2 Kugeln) mit hausgemachter, warmer Schokoladensauce

Pistazieneis (2 Kugeln) mit karamellisierten Mandelstiften und etwas Sahne

Malaga-Eis (2 Kugeln) mit Eierlikör und etwas Sahne

Hausgemachtes Tiramisu € 4,90

INFO: Auf unserer **separaten Allergiker Karte** geben wir Auskunft über in unseren Speisen enthaltene allergene Zutaten.

Bitte reservieren Sie schon jetzt Ihren Tisch zu Weihnachten und Silvester !!!