

# Kürbiszeit

## Suppe

Kürbis-Kokos-Suppe  
mit Croûtonstick und gerösteten Kürbiskernen 5,50 €

## Hauptgerichte

Kürbisrisotto  
mit Kürbiswürfeln und Parmesan 14,50 €

Zucchini-Spaghetti  
mit Kürbis, Tomate, Lauch und Quinoa 14,90 €

Gebatene Kalbsleber  
mit karamellisierten Kürbis- und Apfelspalten und Röstinchen 18,90 €

Rumpsteak  
unter der Kräuterkruste, Weißweinsauce, Kartoffel-Kürbispüree  
und Salat 27,50 €

## Dessert

Warmer Apfelstrudel  
mit warmer Vanillesauce und Vanilleeis 5,90 €



Unsere Kürbisse beziehen wir  
vom Hofladen Junge-Bornholt in Riesenbeck.



# Beschwipstes neu eingetroffen

Probieren Sie unsere neuen Köstlichkeiten,  
aus der Whiskey Destillerie & Spezialitäten Brennerei



Wir beziehen seit neuestem hochwertige verschiedene Brände & Liköre aus dem Familienbetrieb aus Bad Kötzing, Bayern.  
„Destilliert aus Leidenschaft“ ist das Motto von Gerhard Liebl.  
Probieren Sie selbst und lassen Sie sich vom großartigen Geschmack in eine völlig neue Welt entführen.

|   |     |        |
|---|-----|--------|
| Williams Birne „Pistenbrenner“ 35 % vol.<br>Fruchtig, vollmundig, leicht „die Frucht im Glas“ | 2cl | 3,70 € |
| Marille „Frucht +“ 35 % vol.<br>Süßlich, fruchtig, einfach gut                                | 2cl | 3,60 € |
| Roter Weinbergpfirsich Likör 25 % vol.<br>Sommerlich, fruchtig, süß                           | 2cl | 2,60 € |
| Wald Himbeere Obstgeist 40 % vol.<br>Ein leichter fruchtiger Beerenmix                        | 2cl | 2,90 € |
| Wildkirsch-Chilli Edellikör 25 % vol.<br>Ein leicht scharfes aber süßes Geschmackserlebnis    | 2cl | 2,90 € |
| Haselnuss Edellikör 30 % vol.<br>Das „Rocher“ im Glas   | 2cl | 3,60 € |