

**Cremesuppe vom Hokkaidokürbis (vegan)**  
mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl

6,90

\*\*\*\*\*

**halbe Bauernente mit Preiselbeerapfel<sup>(i)</sup>**  
hausgemachter Apfel-Rotkohl und Kartoffelklöße

19,50

**Garnelenpfanne „Herbstzauber“**  
mit Kürbis, Kirschtomaten, Zuckerschoten  
Steinchampignons und Basmatireis

16,90

**Rehbraten mit Waldpilzrahm<sup>(a,c,i,j)</sup>**  
dazu hausgemachten Apfelrotkohl und Semmelknödel

17,90

**Käsespätzle mit gebackenen Zwiebelringen und Salat**

<sup>(a,c,g,i)</sup>

13,50

**2 Pfund frische Miesmuscheln<sup>(i)</sup>**  
mit frischen Gemüsestreifen im Tomaten-Weißweinsud  
dazu geröstetes Ciabatta

17,50

**Hirschrücken in Haselnusspanade mit Preiselbeerjus<sup>(a,c,i,j)</sup>**

dazu karamellisierter Rosenkohl und Butterspätzle

23,90

\*\*\*\*\*

**frischer Kaiserschmarrn<sup>(a,c,g,h)</sup>**  
mit Rumrosinen, Zwetschgenröster und Vanilleeis

7,90

Siehe „Lebensmittelunverträglichkeiten“ auf der letzten Seite