# Kürbis-Wochen

vom 02.- 21. Oktober 2025

**Aperitif Empfehlung „LAVA BELLE Spritz"** (Su,1)

LAVÁ BELLE (Lavendel-Likör mit Zitrus und Vanillenote), Prosecco, Soda, Rosmarin, Zitrone 0,25 ltr. 6,80 Euro

**Wein Empfehlung „weiß" Deutschland Rheinhessen** (Su), **Deutscher Qualitätswein**

2023 Sauvignon Blanc, Weingut E. Maria Gerhardt, trocken ausgebaut 0,2 ltr. 6,80 Euro

**Wein Empfehlung „rot" Venetien-Italien**

2023 Merlot De Stefani/Diesse trocken ausgebaut 0,2 ltr. 6,80 Euro

**Schnaps danach**

Brennerei zur Alten Mühle in Binzen

Alte **Marille** oder Alte **Birne** oder Alte **Himbeere** im Fass gereift 41,0% 2 cl. 4,90 Euro

**Vorspeise** (Wz, M, Ei, Sul)

Fränkischer Feldsalat, Kürbiskern-Öl-Dressing,
Avocado, Orange, Schafskäse, geröstete Nüsse 8,90 Euro

**Suppe** (Su, M, Sel, Wz, Ei, Ha)

Cremesuppe vom Knoblauchsländer Hokkaido Kürbis, Karotte, Ingwer und Kokos
mit Croutons und Kernen, Sauerrahmschaum und Kürbiskern Öl 6,90 Euro

klare Rehkraftbrühe mit Sherry verfeinert, gefüllte Kürbis-Ricotta-Ravioli 6,90 Euro

**Aischgründer Karpfenfilet der Woche** (Su, F,M, Ei, Wz, Wa, Ka)

Aischgründer Karpfenfilet im Knuspermantel gebraten, Petersilien-Silvaner-Soße
dazu Kürbis-Süßkartoffel-Püree und gemischter Salatteller 22,50 Euro

**Fischempfehlung** (Su, F,M, Ei, Wz, Wa, Ka)

Filet vom Lachs auf der Haut gebraten, Petersilien-Silvaner-Soße
dazu Pappardelle und geröstetes Kürbis-Karotten-Pastinaken-Ragout 23,20 Euro

**vom Hähnchen** (Wz, Sen, Sel, Sul, M, 2)

Hähnchenbrust unter der Kürbis-Haselnuss-Kruste, kräftige Rotweinsoße
dazu frittierte Side-Winder Pommes und gemischter Salatteller 18,90 Euro

**vom** (Ei,M, Wz, Sel, Sul)

Lammhüfte mit Thymian und Oregano im Sous Vide zartrosa gegart, kräftige Rotweinsoße
dazu Kürbis-Süßkartoffel-Püree und Rosenkohl 24,50 Euro

**Schäfers „Big-Burger" im hellen Brioche Brötchen**

Selbstgemachter 240 gr. Fleisch-Patty vom Hüttendorfer Jungrind
Briekäse, süß-saures Kürbis-Maronen-Chutney, knusprige Speckscheibe
Burger Soße nach Hausrezept, Lollo Rosso, Zwiebeln, Tomate, Salatgurke, Essiggurke
frittierte Side-Winder Pommes 18,50 Euro

**Empfehlung aus unserer Dessertküche** (Su,Wz,Ei,M,Ma,Ha)

Mousse von weißer Schokolade und Kürbis
lauwarmer Zwetschgenröster
Vanilleeis mit karamellisierten Kürbiskernen und Kürbiskern Öl 9,50 Euro

Alle Preise in Euro inkl. Bedienung und MwSt.