



# KÖSTLICHKEITEN DER SAISON/

## SPECIALITIES OF THE SEASON

**KÜRBISSUPPE** VEGAN € 6,70

KOKOSMILCH | KERNÖL

*PUMPKIN SOUP* VEGAN

*COCOS MILK | PUMPKIN SEED OIL*

\*\*\*

**FLAMMKUCHEN MIT KÜRBIS** VEGAN € 14,50

VEGANER SCHMAND | KOKOSMILCH | KÜRBISWÜRFEL | LAUCH | KÜRBISKERNE | KERNÖL

*“TARTE FLAMBÉE” WITH PUMPKIN* VEGAN

*VEGAN SOUR CREAM | COCOS MILK | KUBES OF PUMPKIN | LEEK | PUMPKIN SEEDS | PUMPKIN SEED OIL*

**VEGANE KARTOFFELNOCKERL** VEGAN € 18,90

HAUSGEMACHT | KÜRBISGEMÜSE | KIRSCHTOMATEN | KÜRBISKERNE (GLUTENFREI)

*VEGAN LITTLE POTATO DUMPLINGS* VEGAN

*HOUSE MADE | PUMPKIN VEGETABLE | CHERRY TOMATOES | PUMPKIN SEEDS (GLUTEN FREE)*

**„ENTEN-BURGER“ MIT POMMES FRITES** € 17,50

GEBRATENES ENTENFLEISCH | BLAUKRAUT | MEERRETTICH | ENTENSÖßE

*“DUCK-BURGER” WITH FRENCH FRIES*

*FRIED MEAT OF THE DUCK | RED CABBAGE | HORSERADISH | DUCK-SAUCE*

**KALBSRAHMBRATEN** € 21,90

RAHMSOSSE | SERVIETTENKNÖDEL

*CREAMY ROAST OF THE VEAL*

*CREAMY SAUCE | FRIED BREAD DUMPLING*

\*\*\*

**LEBKUCHENPARFAIT** € 8,50

BEERENRAGOUT | SAHNE

*PARFAIT OF GINGERBREAD*

*BERRY RAGOUT | WHIPPED CREAM*