Unsere Empfehlung im November

Feine **Cremesuppe von Büchenbacher Bauernkürbis**
mit Sahnehaube, Kürbiskernöl & gerösteten Kürbiskernen **€ 6,80**

Knoblauchsländer Feldsalat mit Balsamico-Dressing, **€ 8,50**
dazu gebratener Speck & Croutons **oder** dazu eingelegte Rote Bete & Walnüsse

Knuspriger Flammkuchen **€ 8,80**
wahlweise original Elsässer Art mit Speck & Zwiebeln
oder vegetarisch mit Schmand, Ziegenkäse, Kürbis & Rucola

***** Es ist Gänse-Saison *****

*¼ **Gans** mit Kloß & Beifußjus, dazu & Apfel-Blaukraut* ***€ 33,80***

*Rösche **Gänsebrust** mit Kloß &Beifußjus, dazu & Apfel-Blaukraut* ***€ 33,80***

******

***** Wir empfehlen ein schönes Glas Rotwein dazu *****
Spätburgunder vom Weingut Sebastian Lother 0,2l € 6,50

Rehbraten aus der Keule mit Burgundersauce,
dazu Semmelknödel & Apfelblaukraut, Preiselbeeren **€ 23,80**

Vegetarische **Bergknödel** mit Kürbisragout, Feldsalat & Käse **€ 15,90**

vegane **Büchenbacher Kürbis-Schüssel** **€ 15,90**
Gebratener Kürbis mit gerösteten Kernen & Kernöl
dazu Oberpfälzer Linsen, Blattsalat, Gurke & Karotte

******

Apfelküchle mit Mövenpick Eiscrème Vanilla & Sahne **€ 8,50**

Hausgemachter Zwetschgenröster **€ 8,50**
mit Schokoladeneis, gerösteten Mandeln & Sahne