

SAISONKARTE

Herbstliches zum Genießen

(ab 17.10.2022)

Kürbiscremesuppe 4,80 €

Hokkaidokürbis u. Karotten verleihen dieser cremigen Suppe seine typisch orangene Farbe u. intensives Aroma, Kürbiskerne, Ingwer u. ein wenig Orangensaft runden das Aroma mit einigen Tropfen Kürbiskernöl dieser typischen „Herbstsuppe“ ab

Hirschmedaillons 24,50 €

Aus dem Hirschrücken mit Trauben an einer raffinierten Wildrahmsauce mit Pflaumen-Aprikosen Julienne, abgerundet mit einem Schuss Cognac, dazu Speckrosenkohl u. Spätzle

Asiatisches Linsencurry 14,20 €

Rote Linsen, rote Paprika u. Süßkartoffeln in einem Potpourri aus unterschiedlichen asiatischen Gewürzen u.a. Garam Marsala, Kurkuma u. Curry, mild gegart in Kokosmilch u. Gemüsebrühe – für alle, die es mal gern vegan möchten!

Steinbeisserfilets 22,50 €

In einer frischen Kartoffelkruste schonend, aber kross in der Pfanne gebraten, dazu eine Quark-Kräutercreme u. knackig gegarter Romanesco

Nur im Bayerischen Hof zur Herbstzeit:

Schweizer Käsefondue p.P. 19,50 €

Cremig zerlassener Appenzeller, Emmentaler u. Greyerzer, verfeinert mit Wein u. Kirschwasser, serviert im Fonduetopf mit Bauern- und Weißbrotwürfeln, dazu Mixed Pickles

Auf Vorbestellung u. ab 2 Personen

Zu guter Letzt:

Hausgemachtes Zimtparfait 7,50 €

Eine Köstlichkeit aus Zimt- und Rumaromen, eingebunden in einer Sahnecreme, gefroren, dazu jahreszeittypisches Zwetschgenröster – ein Genuß ...

