

Leckere Spezialitäten zur Herbstzeit !

Vorspeise!

— DER IDEALE STARTER FÜR DEN HERBST – MIT RAFFINIERTEN AROMEN! —

**Leicht gebratene Apfelscheiben mit hausgemachtem Ziegenfrischkäse gratiniert
verfeinert mit Rosmarin und Honig dazu kleines Salatbouquet und Baguette** ^[a,g,h,m]
15,50

Der Schwäbischer Klassiker!

— SCHWÄBISCH - ORIGINAL —

**Filder Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln und Maultasche
dazu Filder-Sauerkraut und hausgemachte Spätzle** ^[a,c,g,l]
33,80

Traube Hanweiler Herbst-Menü!

— HEIßE SUPPE FÜR KALTE TAGE —

Kürbiscremesuppe vom Hokkaidokürbis ^[a,f,g]
mit Sahnehaube, Kürbiskernöl und gerösteten Weißbrotwürfeln
8,50

— TRADITIONELLE KÖSTLICHKEIT: OLDENBURGER LANDENTEN —

**Viertel Landente aus dem Backofen mit Orangenjus
hausgemachtem Apfelrotkraut und Kartoffelknödeln** ^[a,c,g,l,m]
25,90

~DIE WUNDERBARE ERFÜLLUNG EINES TRAUMS~

Warmer Ofenschlupfer mit Vanillesoße und Sahne ^[a,c,g,h]
9,80



**als 3 Gänge
Herbst-Menü**
43,90

Weinempfehlung zum Herbst-Menü!

2022 „MÜRIE“ WEIßWEINCUVÉE - KABINETT

„Müller-Thurgau & Riesling“ Eine facettenreiche Cuvée aus den Hanweiler Weinbergen,
Präsentiert sich elegant mit einer erfrischenden Säure. Vom Öko-Weingut Schmalzried in Korb.
0,25 l / € 7,50 * 0,75 l / € 22,50

2022ER MERLOT - SELEKTION - TROCKEN

Der angenehm weiche und elegante Merlot erfreut mit wunderbar fruchtigen Noten
von Brombeere und Holunder, bei einer zarten Anmutung von Schokolade
und einem Hauch Vanille im Hintergrund. Von den Fellbacher Weingärtnern.
0,25 l / € 9,90 * 0,75 l / € 29,70

Inklusivpreise in Euro