

Herbst im Brauhaus

Vorspeise

KÜRBISCREMESUPPE mit
Kokosmilch und Ingwer,
dazu Baguettebrot
*PUMKIN CREAM SOUP with coconut
milk and ginger, served with baguette*
7,70 €

Hauptgerichte

klassischer **FLAMMKUCHEN**
mit Schinkenspeck, Zwiebeln
und Frühlingslauch
*Classic TARTE FLAMBÉE topped with
bacon, onions and spring onions*
14,90 €

in Rotwein geschmorter Braten
aus der **HIRSCHKEULE**, dazu Apfelrotkohl,
Klöße und eine halbe Preiselbeer-Birne
*ROAST BRAISED FROM THE DEER with red wine sauce,
red cabbage, potatoe dumplings and cranberry-pear*
26,90 €

frisch gebratenes **LACHSFILET** auf
einem tomatisiertem bunten Kürbisgemüse
*Freshly fried SALMON FILLET on a tomato-
covered, colorful pumpkin vegetables*
24,90 €

Unsere Dessertempfehlung

hausgemachtes **KÜRBISKERNPARFAIT**
homemade PUMKIN SEED PARFAIT
6,90 €

