

Herbst im Brauhaus

Vorspeisen

KÜRBIS-KOKOS-SUPPE mit einer
Garnele, dazu Baguettebrot

PUMPKIN COCONUT SOUP with a shrimp and baguette bread

6,90 €

KÜRBIS-KARTOFFEL RÖSTI
mit Räucherlachs und einem Kräuterdip

PUMPKIN POTATO ROSTI with smoked salmon and a herb dip

11,90 €

Hauptgerichte

2 gebratene SCHWEINEMEDALLIONS mit
Brokkolie-Blumenkohlgemüse, dazu ein
Kürbis-Kartoffelstampf und Portweinsouße

*2 fried PORK FILLET with broccoli-cauliflower vegetables,
served with Pumpkin mashed potatoes and port wine sauce*

21,90 €

PULLED-PORK (gezupfter Schweinekamm mit Barbecuesouße)
auf Bauernbrot mit drei Garnelen
und einem Salatbouquet

PULLED PORK on bread with 3 shrimps and salad bouquet

19,90 €

frisch gebratenes **LACHSFILET** auf
Kürbis-Zucchini-“Tagliatelle“ mit
Kirschtomate und Frühlingslauch

*fried SALMON FILLET on pumpkin zucchini vegetables
with cherry tomato and spring onion*

19,90 €

Unsere Dessertempfehlung

KÜRBIS-SECCO mit Mangosorbet

Pumkin prosecco with mangosorbet

6,90 €

