

Leckere Spezialitäten zur Herbstzeit !

Vorspeise!

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

**Leicht gebratene Apfelscheiben mit Ziegenfrischkäse gratiniert
verfeinert mit Rosmarin und Honig dazu kleines Salatbouquet und Baguette**
15,50

Schwäbische Klassiker im Herbst!

— **HERZHAFT & DEFTIG - TRADITIONELL SCHWÄBISCH** —

**Kesselfleisch vom Schweinehals und Bauch aus dem Sud
auf Filder-Sauerkraut mit Dampfkartoffeln**
18,90



— **SCHWÄBISCH - ORIGINAL** —

**Filder Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln und Maultasche
dazu Filder-Sauerkraut und hausgemachte Spätzle**
33,80

Traube Hanweiler Herbst-Menü!

— **HEIßE SUPPE FÜR KALTE TAGE** —

**Kürbiscremesuppe vom Hokkaidokürbis
mit Sahnehaube, Kürbiskernöl und gerösteten Weißbrotwürfeln**
8,50



— **DIE SAISONALE GAUMENFREUDE AUS FRANKREICH** —

**Schweinefilets á la normandie in Calvados-Rahmsoße
mit glasierten Apfelspalten und Walnüssen dazu Herzogin-Kartoffeln**
29,80



— **DIE WUNDERBARE ERFÜLLUNG EINES TRAUMS** —

**Zwei gebackene Apfelkühle mit Zimt & Zucker
dazu Spekulatius-Eis und Sahne**
9,80



**als 3 Gänge
Herbst-Menü**
46,90

Inklusivpreise in Euro