



# WIRTSHAUS

ZUR PFAUENINSEL



## ... Herbstliches

### Vorspeisen

|                                                                    |    |
|--------------------------------------------------------------------|----|
| Kürbiscremesuppe                                                   | 10 |
| vom Hokkaido-Kürbis mit Kokosmilch & Ingwer <sup>a,b,c,d,e,f</sup> |    |
| gebackener Kürbis                                                  | 15 |
| an Rucola-Basilikum Salat & Ziegenkäse <sup>4,11,12</sup>          |    |



### Hauptgänge

|                                                                                                  |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Tagliatelle                                                                                      | 19,5 |
| mit gebackenen Hokkaido-Würfeln,<br>Kürbiskern-Öl & Ziegenkäse <sup>1,4,7,9,14,a,b,c,d,e,f</sup> |      |
| Lachsfilet                                                                                       | 22,5 |
| auf der Haut gebraten<br>mit Kürbiskruste & Kartoffelschnee <sup>2,4,5,7,a,b,c,d,f</sup>         |      |



### Nachtisch

|                                                                            |      |
|----------------------------------------------------------------------------|------|
| 2 hausgemachte Eierkuchen                                                  | 10,5 |
| pfannenfrisch - mit warmem Heidelbeer-Kompott <sup>1,4,9,a,b,c,d,e,f</sup> |      |
| Hausgemachter Kaiserschmarrn „nach Wirtshaus Rezept“                       | 12,5 |
| ofenfrisch mit warmem Heidelbeer-Kompott <sup>1,4,9,a,b,c,d,e,f</sup>      |      |

