

Herbstkarte



Vorspeise

*Rote-Beete Carpaccio mit Kirschchutney an Feldsalat
und gebackene Falafel „Vegan“* 13,80Euro

Vanille-Kürbissuppe mit Kürbiskernöl 7,80 Euro

Gänsekraftbrühe mit Einlage 7,80 Euro

Hauptgerichte

*Ravioli Melanze mit Tomaten und Aubergine gefüllt „Vegi“
auf Ratatouille-Gemüse und Parmesan* 18,80 Euro

wahlweise mit Topping:

- *Crunchy Chicken* 22,80Euro
- *Fisch des Tages* 22,80 Euro
- *gebratene Roastbeefstreifen* 22,80 Euro

*Knusprige Süßkartoffel-Wedges „Vegan“
mit Kirschchutney und Feldsalat an geschmortem Kürbis* 18,80 Euro

wahlweise mit Topping:

- *Crunchy Chicken* 22,80 Euro
- *Fisch des Tages* 22,80 Euro
- *Gebratene Roastbeefstreifen* 22,80 Euro

*Zartes Ragout vom Hirschkalb „Försterin Art“
an Burgundersauce und Preiselbeeren,
Kirschrotkraut und hausgemachten Knöpfe* 22,80 Euro

*Knuspriger Gänsebraten -frisch aus dem Ofen-
an eigener Sauce mit Kirschrotkraut, Grünkohl,
Kartoffelklößen und gefülltem Bratapfel* 36,50 Euro

Dessert

Crème brûlée mit Tonkabohne und Kirschsorbet 7,80 Euro

Hof Kindervatter „Klassiker“

<i>Deftige Gulaschsuppe mit frischem Bauernbrot</i>	<i>7,80 Euro</i>
<i>Variation von Blattsalaten an Kirschbalsamicodressing mit Obst und Kräuterbagutte „Vegi“</i>	<i>14,80 Euro</i>
<i>wahlweise mit Topping:</i>	
<i>- Crunchy Chicken</i>	<i>18,80 Euro</i>
<i>- Fisch des Tages</i>	<i>18,80 Euro</i>
<i>- Gebratene Roastbeefstreifen</i>	<i>18,80 Euro</i>
<i>Rumpsteak vom Grill (200g) mit Kräuterbutter, frischen Champignons und Röstzwiebeln an herzhafte Bratkartoffeln dazu ein frischer Gartensalat</i>	<i>29,50 Euro</i>
<i>„Kindervatter`s Filettopf“ Schweinemedallions mit Champignon-Hollandaise überbacken dazu junges Marktgemüse und herzhafte Bratkartoffeln</i>	<i>24,80 Euro</i>
<i>Fisch des Tages auf Lauch-Apfelgemüse an Rieslingsauce mit Kräuterkartoffeln und ein frischer Gartensalat</i>	<i>22,80 Euro</i>
<i>Schnitzel Hessisch „vom Schweinerücken“ an Schmand -Speck-Lauchsauce mit Pommes und ein frischer Gartensalat</i>	<i>18,80 Euro</i>
<i>Züricher Geschnetzeltes vom Schweinefilet mit frischen Champignons an Weißweinrahmsauce dazu feine Butterspätzle und ein frischer Gartensalat</i>	<i>18,80 Euro</i>
<i>Vegane Lasagne mit Kokos, Linsen und Curry</i>	<i>16,50 Euro</i>