Alte Schmiede

Herbstliche Gaumenfreuden mit Kürbis

Kürbiscremesuppe (vegetarisch) **7,80 €**
mit Ingwer, Kokosmilch und gerösteten Kürbiskerne
*4,5,D,E

Tagliatelle in cremiger Kürbis-Soße (vegetarisch) **17,80 €**
mit gerösteten Kürbiskernen und Feta-Würfel
*4,5,A,D,E,I

Hausgemachte Kürbis-Maultaschen **18,60 €**
auf Kürbis-Rahmgemüse, Blattsalat mit Sesam-Honig-Dressing
*4,5,10,A,D,E,I,U,L

Gegrilltes Putensteak **21,80 €**
auf Kürbis-Sahnesoße und Röstinchen
*4,5,A,D,E,I

„Herbstlicher Kürbisteller“ **24,80 €**
Zwei gegrillte Schweinemedaillons auf feinem Kürbis-Risotto
mit Parmesanspänen und geröstete Kürbiskerne
*4,5,A,D,E

Dessert:

Hausgemachtes Kürbis Parfait mit Haselnuss-Krokant **8,80 €**
*A,D,K

Weinempfehlung:

Weingut Graf Adelmann, Kleinbottwar
Weißburgunder
Bouquet von gelbem Obst mit feinen Mineralien und leicht pfeffrigem Abgang
0,25l **8,80 €**

Selbstverständlich erhalten Sie von **fast** allen Gerichten kleinere Portionen.
Hierfür erfolgt ein Abschlag von 3,00 € vom ausgewiesenen Betrag.

Alte Schmiede Hotel & Restaurant

Sämtliche Preise verstehen sich incl. MwSt. und Bedienung.