



## Unser Menü des Monats

### *Wildschwein trifft Kürbis*

#### Vorspeisen

*Feine Kürbisrahmsuppe mit Ingwer und Curry verfeinert, dazu geröstete Brotwürfel und Bio-Kürbiskernöl*

...

*Ravioli mit Wildschmorfleisch gefüllt, auf gebratenem Kürbisgemüse und frischen Kräutern*

#### Hauptgericht

*Gebratenes Wildschweinsteak auf rahmigem Kartoffelgemüse mit geschmorten Balsamico-Zwiebeln und pikanter Zucchini-Tomatensauce*

#### Dessert

*Hausgemachtes Vanille-Kürbisparfait mit Bio-Kürbiskernöl und Sahne*

*Menüpreis 3-Gang mit Suppe 23,50 €  
Menüpreis 3-Gang mit Ravioli 26,80 €  
Menüpreis 4-Gang 29,50 €*

#### dazu empfehlen wir:

##### Weißwein:

*Bio-Müller Thurgau  
Weingut am Stein, Würzburg Franken 2012  
0,2l 4,80 €*

##### Rotwein:

*Vicente Gandia, 100% Tempranillo biologisch,  
Spanien 2012  
0,2l 4,50 €*

