

# Herbstblätter



## Herzhaftes Tiramisu' (laktose- und glutenfrei, vegan)

Pestobrot, Champignonsalat, ofengebackener Hokkaidokürbis und Cashewnußscreme schichten sich im Weckglas zu einer pikanten Vorspeise - da geht's ans Eingemachte!

Als kleiner Vorspeisen-Flirt € 8,90

Die ganz große Liebesgeschichte € 14,90

## Landhaus-Salat (laktose- und glutenfrei)

Blattsalat mit leichtem Knoblauch-Joghurt-Dressing angemacht, dazu eine frische Herbstbirne von der guten Luise, gefüllt und überbacken mit Frischkäse, Kräutern und Gorgonzolabröseln -eine wahre kulinarische Erste-Hilfe-Maßnahme!

Die kleine Variante als Vorspeise € 9,50

Die herbstliche Imbissportion € 15,50

# Eine Suppe für die Seele

## Die muss einfach sein!

### Heißgeliebte Kürbiscremesuppe (laktose- und glutenfrei, vegan)

von Nachbars Bio-Hokkaido-Kürbis nach unserer Façon mit Kokosmilch, wärmend mit Ingwer, drüber gutes Kürbiskernöl und geröstete Kürbiskerne

€ 5,90

Das kleine Versucherle

€ 4,50

### Maronenrahmsuppe (laktose- und glutenfrei, vegan)

in der herbstlichen Variante genussvoll mit Milchschaumkrönchen, dazu geröstete Salznüsse

€ 5,90

Die kleine Portion zum Probieren

€ 4,50

### Cremige Muschelsuppe (laktose- und glutenfrei)

Muscheln und Fischfilets in feinem Curryrahmsüppchen - orientalisch mit Vadouvan gewürzt, dazu ein paar Maiscracker knuspern

€ 5,90

Die kleine Portion zum Probieren

€ 4,50



# Bistrogerichte mit Schlemmergarantie

Hier finden Sie Leckeres als Vorspeise oder als kleineres Hauptgericht



## Madame Mallorys Wirsingröllchen (laktose- und glutenfrei / vegan)

Buntes Linsen-Quinoa-Potpourri mit Hummus und dem Duft von Indien in zarten Wirsing gewickelt, gekrönt von Granatapfelkernen, serviert auf Safranschaum, schmeckt so richtig harmonisch mit unserem Mangochutney

Erwärmend als Vorspeise € 11,90

Die gute Imbissportion € 18,90

## Herbstfreuden aus dem Nudeltopf (laktosefrei)

Selbstgemachte extrasuperbreite Nudeln in Weißwein-SahnesöÙle, getoppt von allerlei angebratenen Pilzen, die der Wald so hergibt, pffiffige Begleiter sind Kapern und frittiertes Salbei

Als warme Leckerei vorneweg € 11,90

Die vergnügliche Bistroportion € 18,90

## Wärmende Glückseligkeit (laktose- und glutenfrei/ vegan)

Kartoffel-Lauch-Gratin -goldgelb gebacken mit Kürbisschnitzen aus dem Ofen und glasierten Maronen, getoppt mit Curryschaum - ein Geschmackserlebnis und ein kleiner Trick gegen den Herbstblues!

Das kleine Glück als Vorspeise € 11,90

Die ganz große Freude € 18,90

So schmeckt der Herbst



### Maispoulardenbrust à la Erntedank (laktose- & glutenfrei)

Goldgelb gebackene Poulardenbrust mit feiner Brotfüllung,  
dazu Pflaumen im Speckmantel gebraten auf wunderbar cremigem Rahmsauerkraut,  
goldgelbes Süßkartoffelpürrée und dunkle Geflügelsoße  
€ 21,90

### Schweinefilet deluxe

Gebratene Medaillons vom Schweinelendchen  
gratinert unter der Mütze aus Crème fraîche, Senf und Zwiebeln  
auf unserer milden Rahmsoße mit frischem grünem Pfeffer,  
dazu passen am besten leckere Spätzle und ein bisschen Herbstgemüse  
€ 22,90

### Hirschsteak à la Gaumenzauber (laktose- und glutenfrei)

Medium gebratenes Hirschsteak auf sämiger Wildkräutersoße,  
serviert mit dicken Kürbis-Kartoffelnocken aus der Pfanne  
und glasierten Scheiben vom Butternusskürbis,  
einfach zauberhaft mit unserem Feigenchutney  
€ 25,90

### Lammgulasch Agnello (laktosefrei)

Rustikales Lammragout mit Wurzelgemüsen im Rosmarin-Schmorsöble,  
serviert im Füllhorn aus saftigem Pestopfannkuchen,  
obendrauf jede Menge Schafskäsebrösel und eine Hand voll grüne Oliven  
€ 23,90

### Fischgenuss à la Herbstvergnügen (laktosefrei)

Auf Buchenspänen heißgeräuchertes Lachsfilet und Shrimps aus unserem Räucherofen  
mit grünen Nudeln und Blattspinat auf leichter Meerrettich-Sahnesoße,  
köstlich aufpoliert mit einem Gläschen Preiselbeeren  
€ 24,90

Kinder-Kronenschmaus

Für Kinder machen wir gerne...



- |  |        |
|--|--------|
| Putenrahmschnitzelchen (gerne auch paniert) mit Spätzle und Gemüse | € 7,90 |
| Spätzle oder Süßkartoffelbrei mit Rahmsoße                         | € 6,90 |
| Drei kleine Pfannenkuchen mit Feenstaub und Apfelkompott           | € 7,50 |
| Kürbisschnitze aus dem Ofen mit Kräuterschmand-Dip                 | € 6,50 |

...oder eine Kinderportion von etwas anderem oder oder oder...

Die Rezeptur unserer Desserts ist wie deklariert laktose- und glutenfrei.  
Jedoch verwenden wir auch übliches Feingebäck zur Dekoration.  
Weisen Sie uns daher bitte auf eine Intoleranz bei der Bestellung hin.

## *Klassische Eiskreationen*

Gemischtes Eis ohne Sahne € 4,80

Gemischtes Eis mit Sahne € 5,80

Kindereis (2 Kugeln)  
mit bunter Dekoration  
und Sahnetuff € 3,80

## *Kalter Kaffee*

- nicht ganz so kalt -  
mit Vanilleeis, Schlagsahne, Schokosoße und  
einem guten Schuss Kahlúa-Kaffeelikör  
€ 7,20

## *Bacio di Nonna*

Mandel-Panna-Cotta mit den lecker eingekochten  
Quittenspalten aus Omas Vorratskeller und  
gerösteten Mandelblättchen - Herbst auf italienisch!  
€ 7,20 (Laktose- und glutenfrei, vegan)

## *Herbstzauber*

Erfrischendes Sorbet laut Tagesangebot, aufgefüllt  
mit Krone-Sekt - prickelndes Herbstvergnügen!  
€ 6,90 (Laktose- und glutenfrei, vegan)

## *Der Himmel auf Erden*

Dieser saftige Kürbis-Cheesecake mit himmlischem  
Sahnekaramellsöbtle vergoldet und begleitet von einer  
Kugel Walnusseis und knusprigem Kürbiskernkrokant  
wird dich beflügeln! € 8,20

## *Das Crumble im Herbst*

(Gluten- und laktosefrei, vegan)

Das bringt dich garantiert in Herbststimmung!  
Warme gedämpfte Mösbacher Apfelschnitze überbacken  
mit saftigen Zimtstreuseln, gekrönt von einer  
Kugel Cassisorbet € 7,90

## *Herbstschwärmerei*

(Gluten- und laktosefrei, vegan)

Hausgemachtes Kokosparfait mit himmlischer warmer  
Himbeergrütze aus den Beeren von Nachbars Strauch  
mit einem guten Schuss stärkendem Aroniasaft  
- zarter kann man nicht Dahinschmelzen! € 8,90

## *Herzerwärmer*

(Gluten- und laktosefrei - ohne Vanilleeis)

Goldgelb gebackene Maisgrießherzen unter Puderzucker,  
mit eingekochten Portweinzwetschgen - hmmm  
wie früher bei Oma Luise!... und eine Kugel Vanilleeis  
haben wir dazu gedichtet! € 8,50

## *Espresso dolce*

(Laktose- und auf Wunsch auch glutenfrei)

Sie können sich nicht entscheiden? Alles zuviel?  
Genießen Sie unser kleines Dessertpotpourri:  
Ein Espresso und dazu drei süße Überraschungs-  
Mini-Schlemmereien -Dolce vita! € 9,50

# Fleisch ist mein Gemüse!

## **Dry aged Rumpsteak** vom deutschen Weiderind

mit Fettrand gebraten (medium, falls nicht anders gewünscht)

- mit Kräuterbutter € 16,90
- mit geschmelzten Zwiebeln aus der Pfanne € 17,90
- mit beidem drauf € 18,90

## **Panierte Schnitzel** von der Putenbrust

in der Pfanne gebraten € 10,90

## **Putensteak natur** (falls nicht anders gewünscht durchgebraten)

- mit Kräuterbutter € 10,90
- mit geschmelzten Zwiebeln € 11,90
- mit beidem drauf € 12,90

*Dazu servieren wir eine Portion ofenfrisches Baguette*



*...zum Dazubestellen gibt es:*

- Bratkartoffeln** € 5,20
- Spätzle** € 5,20
- Grüne Nudeln** € 5,20
- Ofengegarte Schnitze vom Hokkaidokürbis** € 5,20
- Kartoffel-Lauch-Gratin** € 5,90
- Kleiner Blattsalat bunt garniert** € 5,90
  
- Echte Braten- oder Rahmsoße** € 2,00
- Curryschaumsoße** € 2,00
- Barbecuesoße** € 1,00
- Feigenchutney** € 1,50
- Mangochutney** € 1,50



Sollten Sie eine Lebensmittelunverträglichkeit oder Allergie haben, so lassen Sie uns dies wissen.  
Alle Dips und Soßen sind laktose- und glutenfrei. Sprechen Sie uns bitte an, unsere Salate sind teilweise laktose- und glutenfrei oder können so zubereitet werden. Wir beraten Sie gerne.



# Unsere Herbstsalate ...

... einfach königlich!



## Salat Sirtaki

Ein großer Blattsalat herbstlich bunt garniert  
umlegt mit paniert gebackenen Schafskäseecken  
und einem Gläschen Preiselbeeren

€ 16,80 (laktose- & auf Bestellung auch glutenfrei)



## Salat à la Provence

Blattsalate an Balsamico-Dressing  
bunt wie der Herbst und umlegt mit  
rosa gebratener Neuseeland-Lammhüfte,  
dazu gibt's mit Pesto gratinierte Baguettescheiben

€ 17,80 (laktose- & ohne Baguette auch glutenfrei)



## Förster Franz

Verschiedene Blattsalate fein angemacht  
mit Balsamicodressing, bunt garniert,  
getoppt von gerösteten Brennesselsamen,  
superlecker mit gebratenen Pilzen aller Art  
und gegrillten Kürbisschnitzen

€ 16,80 (laktose- und glutenfrei / vegan)



## Salat Matrosen Art

Knackige bunt gemischte Blattsalate an Balsamico-Dressing  
schön garniert und mit Kräutern bunt verziert,  
dazu gebratenes Lachsfilet und Shrimpspieß,  
Pestoschmand und Zitronenecke

€ 17,80 (laktose- & glutenfrei)



## Crazy Chicken

Bunte Blattsalatvielfalt, fein angemacht mit unserer Vinaigrette,  
gekrönt von Putenbruststückchen, die mit allerlei Kernen  
frisch aus der Pfanne kommen

€ 15,80 (laktose- & glutenfrei)



## Indian Summer

Verschiedene Blattsalate herbstlich bunt garniert  
und fein angemacht, extra nussig mit einem Löffel Bockshornklee,  
drumherum Ecken vom Ziegenhartkäse, gehackte Walnüsse und Trauben,  
dazu unser fruchtiges Mangochutney - pure Herbstfreude!

€ 16,80 (laktose- und glutenfrei)

*Unsere Schlemmersalate sind allesamt reich garniert und werden selbstverständlich mit ofenfrischem Baguette serviert.*

*Gerne richten wir Ihnen auch eine kleinere Portion als Vorspeise.*