

# HERBSTLICHE GENÜSSE MIT KÜRBIS

## DAS BIER

### **Neckarmüller-Ernte-Bier<sup>Aa</sup>**

ein liebliches, malzaromatisches, untergäriges Lagerbier mit 4,9% alk.  
0,5l 5,00 0,3l 4,00 €

## DER BEGINN

### **Heißgeliebte Cremesuppe<sup>AaGL</sup> vom Muskatkürbis**

mit Kokosmilch, Ingwer, rotem Curry,  
Zitronengras und Zimtroutons 6,70

## DIE HAUPTSACHEN



### **Wildschweinragout aus heimischen Wäldern**

mit Hokkaidokürbis und Birne in Gewürzsoße <sup>Aa,G,I,J,L</sup>  
dazu Kürbiskernspätzle<sup>Aa,C</sup> 19,90



### **Wildschweinbraten in Hagebutten-Rotweinsoße <sup>Aa,G,I,J,L</sup>**

mit Püree vom Hokkaidokürbis, dazu Preiselbeeren 22,50

### **Vegetarisches Kürbiscurry<sup>IGL</sup>**

mit Hokkaidokürbis, Kokosmilch, Paprika, Romanesco, dazu Basmati-Reis 15,50  
**auf Wunsch** mit Putensteak +6,00

### **Gebratenes Viktoriabarschfilet<sup>G,N,L</sup>**

in Zitronen-Pfeffer-Soße auf Püree vom Hokkaidokürbis 18,80

## DER SÜSSE ABSCHLUSS

### **Selbstgemachtes Kürbiskern-Gries-Küchle<sup>AabG</sup>**

mit Zwetschgenkompott<sup>L</sup> und Lautertal-Vanille-Eis<sup>G</sup> 7,50

**IM NECKARMÜLLER GENIESSEN MIT  
HAUSGEBRAUTEM BIER UND LECKEREN  
GERICHTEN AUS DER BRAUHAUSKÜCHE**