



Weingut
Bremer

OKTOBER

Vorspeisen & Kleinigkeiten

Apero klein	10
Schinken, geräucherte Ente, Antipasti	
Apero Teller Groß	15
Antipasti, Salami, Schinken, Aufstrich, Entenlebermousse, Ente geräuchert, Käse	
Maronen Cappuccino	8
Crostinis	10
mit Forellencreme, Gurke und Kresse	
Feldsalat	9
mit Preiselbeer dressing, Croutons und Walnüssen	
Lauch-Wirsing Quiche	12
mit kleinem Salat	

Hauptspeisen

Schweinekotelett vom Duroc	23
mit Kürbis-Kartoffelgemüse und Kräuterbutter	
Geschmortes Wildgulasch	24
mit Speckknödel und Rotkraut	
Kürbisravioli	15
an Butternusskürbis-Sauce und Salbei-Topping	
Schnitzel von Austernpilzen	18
auf Quitten-Endivien-Stampf	
Seeteufel mit Kümmel gebraten ..	25
auf Kartoffel-Majoran-Sauce	
Kalbsrahmbraten	24
mit gemischten Pilzen und Spätzle	

Flammkuchen & Pinga

Flammkuchen Klassik	12
Schmand, Speck und Frühlingszwiebeln	
Flammkuchen Kürbis	13
Schmand, Kürbis, Rosenkohl, Ente, Preiselbeeren	
Flammkuchen Deluxe	13
Schmand, Tomate, Rucola, Serrano und Trüffelppecorino	

Käse

Käseauswahl Klein	11
Auswahl von 3 Käsesorten mit Feigensenf, gesalzener Butter, Walnüssen, Traube und Brotauswahl	

Käseauswahl Groß

Auswahl von 5 Käsesorten mit Feigensenf, gesalzener Butter, Walnüssen, Traube und Brotauswahl

Dessert

Affogato	5
Straciatelle-Eis, Espresso, Sahne	
Schokotörtchen	8,5
Lauwarmes Schokotörtchen an Waldfrüchten und Vanilleeis	
Dessert-Trio	6
Schoko-Haselnusstarte, Himbeer-Panna Cotta, Eiscreme	
Armer Ritter	8
mit Eis	
Quitten-Apfel-Strudel	8
mit Vanillesauce	