



Kürbiskarte – Kulinarischer Kalender | Oktober

Vorspeisen

Wildkräutersalat 15,- €
mit gepickeltem Kürbis & geräucherter Entenbrust

Kürbis-Ingwer-Süppchen 7,- €
im Brotlaib serviert

Hauptgerichte

Kürbis-Teigtaschen 16,- €
mit Backpflaumenragout & gerösteten Kernen

Zanderfilet 24,- €
mit Kartoffel-Kürbiströsti, Mini-Pattison & Silvaner velouté

Maispoulardenbrust gefüllt mit Kürbis-Frischkäse 21,- €
mit jungem Spinat, Gnocchi & Portweinjus

Dessert

Kürbiskernölparfait 7,- €
mit altem Balsamico



Kulinarik im Frankenland

Kennen Sie unseren Kulinarischen
Kalender für 2021/2022?
Sprechen Sie uns an!

Folgen Sie uns !

 [hotel.frankenland.kg](https://www.facebook.com/hotel.frankenland.kg)

 [hotelfrankenland](https://www.instagram.com/hotelfrankenland)



3-Gänge Menü

Wildkräutersalat

mit gepickeltem Kürbis & geräucherter Entenbrust

Weißwein / Glas 0,1l

2019er / Thüngersheimer Ravensburg / Bacchus / trocken
Weingut Gebr. Geiger Jun. / Franken / 13 % vol.



Maispouardenbrust

gefüllt mit Kürbis-Frischkäse, auf jungem Spinat, Gnocchi & Portweinjus

oder

Zanderfilet

mit Kartoffel-Kürbisrösti, Mini-Pattison & Silvaner velouté

oder

Kürbis-Teigtaschen

mit Backpflaumenragout & gerösteten Kernen

Roséwein / Glas 0,1l

2017er / Rotling / Spätburgunder / feinherb / Qualitätswein
Weingut Brennfleck / Franken / 11,5 % vol.



Kürbiskernölparfait

mit altem Balsamico

Dessertwein / Glas 0,1l

2011er / Weißwein / Beerenauslese / Cuvée / trocken
Weingut Kracher / Neusiedlersee / 11 % vol.

Menü | 35,- €

Menü mit Weinbegleitung | 48,- €
