

KNÖPFLESBRUNNEN

VON HIER OBEN SIEHT MAN WEITER

Herbst-Empfehlungen

Berglinsen-Suppe

Eine herzhafte Linsensuppe aus feinen Berglinsen, Karotten, Kartoffeln und Staudensellerie, mit einer frischen Tomatennote. Wahlweise mit angebratenen Pfefferbeißern oder ohne zu genießen.

5,20 € | mit Wurst 5,70 €

Kürbissuppe mit Pilz-Crostinis

Nicht zu viel Schnickschnack, sondern der reine Geschmack von Hokkaido und Butternut Kürbis von Hugos Feld in Oberschopfheim, verfeinert mit ein wenig Ingwer.

Dazu getoastetes Baguette mit braunen Champignons, Thymian und Rosmarin um dem Ganzen etwas mehr „Biss“ zu geben. Lecker.

5,50 €

Selbst gemachte Maultaschen mit Salat ^(A, F, I, K, 1, 6)

Unsere frisch gemachten Maultaschen in Butter gebraten mit einer schönen Salatgarnitur.

8,20 €

Selbst gemachte vegetarische Maultaschen mit Salat ^(A, I, K)

Jetzt endlich in einer vegetarischen Variante mit einer Füllung aus Linsen, Steinpilzen und Spinat. Ein klein wenig Salbei verpasst ihnen den letzten Schliff.

8,20 €

Streuobstwiesen-Cider

Eine Rarität vom Hofgut Wörner in Durbach. Dank Matthias kann man den Geschmack von alten Apfel- und Birnensorten nun als Cider genießen.

3,50 €

Aperol Spritz ⁽²⁾

Der Blick auf die Alpen, eine frische Brise und ein Glas Aperol - die Welt kann so schön sein.

4,50 €

Selbst gemachter Eistee mit Waldfrüchten

Nicht zu süß. Erfrischend wie frische Früchte direkt von den Büschen am Waldrand.

2,40 €

Selbst gemachter Chai-Eistee

Das richtige für warme Herbsttage: Der Geschmack von wärmendem Zimt und Kardamom trifft geeisten Schwarztee mit einem Schuss Milch. Unbedingt probieren.

2,40 €