

## *„Herbst im Käsbüro“*

### *Suppe*

***Kürbiscrèmesuppe***

*mit Kernöl und Chili*

**8,00 €**

### *Hauptspeisen*

***Zwiebelfrostbraten***

*vom Pfälzer - Glanrind*

*mit Rotweinjus und Butterspätzle*

**24,50 €**

***Spinatknödel (vegetarisch)***

*in Nussbutter, Radicchio und Grana Padano*

**16,00 €**

***Gebratene Seeteufelmedaillons***

*auf Kartoffel - Kürbispüree*

**23,00 €**

### *Dessert*

***Mandeleis***

*mit Pflaumenkompott*

**8,00 €**

## *Aperitifempfehlung*

### **„Fräulein Käsbüro“**

*Secco mit Rhabarbersirup*

*und Mineralwasser*

**6,00 €**

### **Roséekt Pinot dry**

*Heim`sche Privat Sektkellerei, Neustadt a.d. Weinstraße* **5,90 €**

### **Cremant brut**

*Heim`sche Privat Sektkellerei, Neustadt a.d. Weinstraße* **6,50 €**

## *Weinempfehlung*

### **2017 Dürkheimer Schenkenböhl 0,25 l**

*Rosé vom Schwarzriesling trocken*

*Weingut Gebr. Bart, Bad Dürkheim*

**6,00 €**

### **2017 Aufwind Cuvée blanc 0,25 l**

*trocken, aus Sauvignon und Muskateller*

*Weingut Hensel, Bad Dürkheim*

**8,50 €**

### **2017 Basalt 0,25 l**

*Riesling trocken, Biowein*

*Weingut Karl Schäfer, Bad Dürkheim*

**8,00 €**

### **2017 Aufwind**

*Weißburgunder und Chardonnay trocken*

*Weingut Hensel, Bad Dürkheim*

**8,50 €**