

DER KÜRBISKÖNIG

Was Kleines VORNE WEG

Hausgemachte
Kürbiscremesuppe 
6,90 €

Bunter Vorspeisensalat 
mit einer Nuss-Kern-Mischung
dazu geblähter Ziegenkäse & glasierte Pfirsiche
9,90 €

Aus Kornbachs GEWÄSSERN

Auf der Haut gebratenes Saiblingsfilet
mit Kürbis-Orangen-Risotto, Ofentomate &
Patisson-Kürbis
24,80 €

Dazu schmeckt:
Silvaner Kabinett trocken
Franken
0,2l 5,80 €

BUNTE VIELFALT für den Spätsommer

Svenja's Lieblings-Kartoffelrösti 
mit buntem Gemüse, Kürbis &
Bauernkäse überbacken
dazu eine Kokos-Curry Jus
14,90 €

PIMP YOUR RÖSTI mit:
Gebratenem Schweineschnitzel "Wiener Art"
+ 7,00 €
Zart rosa gebratenem Schweinefilet
+ 11,50 €
Auf der Haut gebratenem Saiblingsfilet
+ 13,80 €
Medium gebratenem Rumpsteak (ca. 250 g)
+ 17,50 €

ROULADE mal anders

Roulade vom Galloway Rind
gefüllt mit Kürbis, Karotte, Speck & Zwiebeln
dazu eine Kokos-Curry Jus & Kartoffelklöße
18,90 €

Ein SÜßER Abschluss

Blaubeer-Joghurt-Mousse
mit Zwetschgenröster & Zimtcrumble
7,80 €

Kornbachtaler pro/BIER Abend

Jeden Montagabend im SEPTEMBER:
Sebastians leckere Spareribs
dazu Baguette, Beilagensalat & zweierlei Dips
inklusive ein MEINEL DUNKEL (0,5 l)
NUR 19,90 pro Person

#gasthofkornbachtal #gallowaysvomkornbachtal

