



MARKGRAF VON BADEN

WEINSTUBE
BIRNAUER OBERHOF

EMPFEHLUNGEN

„Kürbis-Flammkuchen“ mit Streifen vom Hokkaido-Kürbis, roten Zwiebeln, gerösteten Kürbiskernen, Rohschinkenstreifen^{2,3,5} und Feigen-Senfsauce € 13.90

Kürbis-Kokos-Ingwer-Suppe mit Kürbiskernen und Kern-Öl⁸ € 6.90

Gratinierter Ziegenkäse auf Kürbis-Mango-Aprikosen-Chutney an mariniertem Wildkräutersalat⁸ € 10.50

Fettuccine an Kürbisrahm mit Gorgonzola, Kürbiskernen und Basilikum € 12.90

Hausgemachter Hackbraten an Champignonrahm, Markgemüse und Pommes dauphine⁸ € 14.90

Kürbis-Risotto mit gebratenem Wolfsbarschfilet, in der Kräuterkruste € 18.50

Rosa gebratenes Schweinefilet mit Kürbis-Ravioli an Frischkäsesauce^{6,8} € 18.90

Gebratene Kalbshüfte an Kürbis-Kartoffel-Gratin, Marktgemüse und Balsamico-Jus⁹ € 23,90

Beilagenänderung : € 1,50 Aufpreis

UNSERE WEINEMPFEHLUNG ZU UNSEREN KÜRBISGERICHTEN

2020 MBW, BODENSEELINIE BACCHUS, TROCKEN

Eleganter Duft mit Anklängen von frischer Orange, Kümmel, Orangenzeste, dezente Würze. Am Gaumen saftig frisch, sehr fruchtbetont, Orange, leichte exotische Noten, feine Säure und gute aromatische Länge.

0,1 l – € 3,90

0,2 l – € 6,90

0,75 l – € 19,90

Zusatzstoffe: 1) mit Phosphat, 2) mit Nitritpökelsalz, 3) mit Antioxidationsmitteln, 4) mit Farbstoff, 5) mit Konservierungsstoffen, 6) mit Säuerungsmittel 7) mit Chinin, 8) enthält Sulfid, 9) mit Süßungsmittel