

Kürbissaison im Kuhhirten



KÜRBISCREMESUPPE

✓ € 7,50

mit Kürbiskernen, frischer Petersilie und geröstetem Brot

GEGRILLTER KÜRBIS-SALAT

✓ € 16,50

mit frischer Rucola, Walnüssen, Apfelspalten und geröstetem Brot

HOKKAIDO FLAMMKUCHEN

✓ € 17,50

mit Frischkäse, roten Zwiebeln, frischer Rauke, Apfelspalten und Waldhonig

HÄHNCHENBRUST-MEDAILLONS

€ 19,50

mit Kürbis-Grüne Bohnen-Gemüse, Rosmarinkartoffeln und Kräuter-Rahmsauce

RAVIOLI CON ZUCCA

€ 18,50

mit rauchigem Speck, frischem Hokkaidokürbis, cremiger Kürbis-Sauce, sonnengereiften Tomaten und Hartkäse

+ Hähnchenbrust € 3,50

+ Lachswürfel € 7,50

KÜRBIS-CRÈME-BRÛLÉE

✓ € 6,00

mit Ceylon Zimt, gemahlenem Kardamom und Rohrzucker



✓ vegetarisch

✓ vegan



Kohlessen im Kuhhirten



GRÜNKOHL-MENÜ

€ 27,50 pro Person

Vorspeise - Hauptspeise - Dessert

Hochzeitssuppe

Bremer Grünkohl mit Kochwurst, Bremer Pinkel,
geräuchertem Kasseler und Salzkartoffeln

Bremer Rote Grütze mit Vanillesauce

GRÜNKOHL-SATT

€ 19,50 pro Person (Ab 4 Personen)

auf Platten serviert

Bremer Grünkohl mit Kochwurst, Bremer Pinkel,
geräuchertem Kasseler und Salzkartoffeln

GRÜNKOHL TELLERGERICHT

€ 16,50 pro Person

Bremer Grünkohl mit Kochwurst, Bremer Pinkel,
geräuchertem Kasseler und Salzkartoffeln

VEGANER GRÜNKOHL

gleicher Preis wie die Klassiker

Als Menü, Satt oder Tellergericht

Gemüsesuppe

Veganer Grünkohl mit veganem Pinkel, veganem Bratling
und Salzkartoffeln

Rote Grütze mit veganer Vanillesauce