



## Herbstjause

### Vorspeisen

Kürbis- Möhren- Suppe

Rote- Beete- Carpaccio mit Granatapfel und Walnuß

Frischer Feldsalat mit krossem Speck und Senf- Honig- Dressing

Geräucherte Gänsebrust an Orangenbalsam und Pinienkernen

### Hauptgericht

Wildgulasch mit glasierten Zwiebeln und Paprika

Hausgemachte Klöße mit Buttersemmelbrösel

Rotweibirne mit Preiselbeeren

### Dessert

Mousse au Chocolat im Glas

Zimt- Pflaumenkompott an Vanillecreme im Glas

Steinofenbrot mit Butter



## Prasselndes Kaminfeuer

### Vorspeisen

Bunter Linsensalat

Babyleaf Salat mit Granatapfel, Ziegenfrischkäse und Walnuß

Geräucherte Gänsebrust an Orangenbalsam und Pinienkernen

### Hauptgericht

Schweinefilettranchen an karamellisierten Calvados- Apfelspalten

Bandnudelnester mit einem Hauch zerlassener Butter

Geschmorter Wirsing an roten Zwiebelchen

### Dessert

Rotweinbirne an Mousse au Chocolat  
oder

Heimischer, gefüllter Bratapfel mit heisser Vanillecreme

Brötchenvariation mit Butter



## **Kölsches Buffet**

Käse- Lauch- Suppe mit Rinderhackfleisch  
oder Gulaschsuppe mit Paprika

Roter Heringssalat auf Zimmermann- Schwarzbrot  
Kölscher Kartoffelsalat mit Kartoffeln, Fleischwurst, Gurke und  
Majonnaise

Reibekuchen mit geräuchertem Lachs

### **Aus Knüttgens Wurstküche:**

#### **Rustikales Brett**

Mini- Frikadellen, Pfefferbeisser, frische Radieschen  
mit verschiedenen Senfsorten

#### **Rustikales Brett**

Fleischwurst im Ring, Blutwurst im Ring mit Silberzwiebeln  
und Rohkost

Halver Hahn Mittelater Holländer dick geschnitten auf Röggelchen  
Frisches Schinkenmett mit Zwiebeln

Warm: Grünkohl mit Mettwürstchen oder  
Sauerkraut mit Kasseler und Pürree

### **Dessert**

Milchreis mit Zimt und Zucker  
Rote Grütze mit Vanillesoße