

# H E B E L

— RESTAURANT —

## Saisonale Karte / Seasonal Card

### Vorspeise / Starter

Rote und Gelbe Beete & Ziegenfrischkäse & Wildkräutersalat... ✓  
Red and yellow beetroot & goat cream cheese & wild herb salad...  
7,50 €

Chicorée-Fenchelsalat & Orangendressing & Nuss... ✓  
Chicory-fennel salad & orange vinaigrette & nut...  
6,50 €

Dazu servieren wir:

To select:

Gorgonzola / Gorgonzola ✓  
+2,00 €

Geräucherte Entenbrust / Smoked duck breast  
+3,00 €

### Suppe / Soup

Kürbis & Kürbiskernöl & Kürbiskern... ✓  
Pumpkin & pumpkin seed oil & pumpkin seed...  
6,50 €

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene und Zusatzstoffe.  
Our staff will gladly provide information about additives and allergens.

\*\*\*

Alle Preise in € - inkl. MwSt. / All prices in € - VAT Included

## Hauptgang / Main Course

Schwarze Nudel & Garnele & Rosenkohl...

Black pasta & shrimp & brussels sprout...

17,00 €

Wolfsbarschfilet & Waldpilz & Süßkartoffelgratin...

Sea bass filet & forest mushroom & sweet potato gratin...

24,50 €

Maispoularde & Orangen-Spitzkohl & Pommes Macaire...

Corn chicken & orange-pointed cabbage & pommes macaire...

17,50 €

Kürbis & Belper Knolle & Gnocchi...

Pumpkin & belper cheese & gnocchi...

15,50 €

✓

Spanferkelbraten & Granatapfel & Mohn-Schupfnudel...

Sucking pig & pomegranate & poppy-schupfnudel...

17,50 €

Rehragout & Pfifferling & Spätzle...

Deer ragout & chanterelle & spätzle...

29,50 €

## Dessert / Dessert

Traube & Zartbitterschokolade & Minze...

Grape & dark chocolate & mint ...

7,50 €

✓

Windbeutel & Quitte & Cranberry...

Cream puff & quince & cranberry...

8,50 €

✓

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene und Zusatzstoffe.

Our staff will gladly provide information about additives and allergens.

\*\*\*

Alle Preise in € - inkl. MwSt. / All prices in € - VAT Included