

KÜRBISZEIT IM PLANIE

SUPPE

Planies Kürbissüppchen

vom Muskatkürbis mit Ingwer,
gerösteten Kürbiskernen und Crème fraîche Häubchen

SALATE UND ZWISCHENGERICHTE

Kürbissalat nach Landfrauenart

- eingebettet in knackig grünen Ackersalat -
mit gesottenem Edelkürbis, Steinchampignons,
lesefrischen Trauben, marinierten Streifen von der Hühnerbrust
in Sweet-Chilisauce, gerösteten Kürbiskernen und Kirschtomaten

Planies Herbstsalat ^{4,5}

Ackersalat an Kartoffel-Speck-Dressing mit karamellisierten
Maronen und Kumquats, Kirschtomaten, gebratenen Garnelen
im Kürbiskernmantel und gebackenem Camembert
– dazu Bauernbrot

HAUPTGERICHTE

Kürbisrisotto französischer Art

mit Schalotten, Weißwein, Parmesan,
Kräutern, Chili, Knoblauch, Kurkuma
– dazu eine eingemachte Entenkeule im eigenen Saft

für unsere vegetarischen Gäste gibt es dies auch ohne Ente

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

mit Zwiebelschmelze, Röstkartoffeln und Kürbisgemüse

Geschmorte Schweinelendchen

an einem Bratensößle
– dazu Kartoffel-Kürbiströsti und Wurzelgemüse

Kürbisravioli

hausgemacht - im Rucolabett und Tomatenbutter

Hausgemachte Kürbisgnocchi

mit gebratenen Kirschtomaten,
krossen Streifen von der Hühnerbrust
und gerösteten Kürbiskernen

Gefüllter Kürbis „Marrakesch“

Hokkaidokürbis gefüllt mit zartem Lamm,
Schalotten, Zucchini, Kartoffeln, Cashewnüsse,
verfeinert mit den Gewürzen des Orients

Bruschetta Pimontese

Ciabatta getoastet mit Estragon, Tomaten, Oliven,
Parmaschinken und Flocken vom Kürbiskäse

DESSERT

Hausgemachter Kaiserschmarrn

mit Apfelmus



7,90 €
13,70 €

13,80 €



18,90 €

14,30 €

20,80 €

17,80 €

13,90 €

13,90 €

19,80 €

9,50 €

8,00 €



EMPFEHLUNG DES KÜCHENCHEFS

SUPPE

Dreierlei vom Suppentöpfe 8,90 €

im Trio servieren wir Ihnen

- eine Consommé vom Ochsenchwanz
- eine rote Paprikasuppe mit einer gebratenen Garnele
- ein Pastinakensüppchen mit Knoblauchcroûtons

SALATE UND ZWISCHENGERICHTE

Salade à la Provence 13,00 €

Babyleafsalate an Granatapfeldressing mit geschmorten Hähnchenmägen und gebratener Leber von dem Puter, Avocadowürfel, gebackener Schafkäse, gesottene Kirschtomaten und Waldpilzen sowie Croûtons – dazu Baguette

Salade de Fromage de Chèvre 13,00 €

Rauke, Babyspinat, Radicchio und Chicorée an einer Himbeervinaigrette mit gerösteten Pinienkernen und Walnüssen, Croûtons – dazu ein karamellierter Picandou und Zweierlei vom Minigemüse gefüllt mit lauwarmem Ziegenfrischkäse mit Baguette

HAUPTGERICHTE

Geschmorter Lammrücken aus dem Römertopf ^{4,5} 22,60 €

an einem Lembergersößle – dazu Rosmarinkartoffeln und Speckbohnen

Thunfischsteak im Sesammantel gebraten - Sashimiqualität 25,00 €

mit zweierlei Dips, Soja und Avocado-Wasabi, Wakamesalat und Couscous provençal

Kalbsleber Berliner Art 18,00 €

mit Zwiebelschmelze und Bratäpfeln an einem Bratensößle – dazu Kartoffelstampf

Carpaccio vom Seeteufel 16,90 €

um den Korpus einer gebratenen Riesengarnele angerichtet an Orangendressing und Pesto mit Knoblauchbaguette

Mediterraner Gemüseteller 11,50 €

gegrilltes Gemüse, lauwarm serviert an einer fruchtigen Sauce von reifen Tomaten und Parmesanflocken – dazu Baguette

Frische Muscheln im Weißwein-Gemüsesud 12,70 €

- dazu Baguette

Schweizer Wurstsalat 13,60 €

mit deftigen Bratkartoffeln

DESSERT

Hausgemachte Zwetschgenknödel 8,20 €

mit Buttersemmelbrösel und Vanillesauce

