



## HERBSTLICH...

Hokkaido Kürbiscremesuppe mit Kokosmilch & Ingwer ... großer Teller, mit Brot	5,80 9,50
Gegrillte Zucchini & Ziegenfrischkäse mit Honig Herbstsalat & frische Kräuter, Ciabatta	9,20
Gaisburger Marsch Ochsenbrust, Spätzle, Kartoffeln hausgemachte Brühe & Zwiebelschmelze	9,80
<b>Ofenwarme Quiche</b>	
• Lorraine – Speck, Creme Fraiche, Käse	4,50
• Vegetarisch – Lauch, Käse	4,50
mit Salat & hausgemachtem Kräuterschmand	8,-
Zanderfilet auf der Haut gebraten an Rösti & Honig-Senf-Söble	16,80
<b>Ayurvedisch</b>	
Hokkaido-Kürbis Dal mit roten Linsen (vegan) mit Kokosmilch, Spinat, Pinienkernen, Jasminreis	15,50

## Jeden Donnerstag feiner Gänseschmaus mit Kartoffelknödel, Blaukraut & Bratapfel

Wir freuen uns über Vorbestellung & Tischreservierung:  
0711/2560520 oder [reservierung@hoehencafe.de](mailto:reservierung@hoehencafe.de)

### UNSERE WEINEMPFEHLUNG

ZENATO Lugana San Benedetto DOC 0,2 l € 7,-

„MORITZ“ ROTWEINCUVÉE

Dornfelder, Cabernet Dorsa, Acolon, Cabernet Franc, Merlot  
Weingut Wöhrwag, Untertürkheim  
0,2L € 6,-