



UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT Kürbis

Kürbis-Creme-Suppe ^{3,4,5} mit Kürbiskernen und Kürbis-Öl verfeinert	€ 5,90
Herbstlicher Salatteller ^{1,2,3,4,10} mit Baguette dazu geröstete Kürbisspalten mit Feta	€ 13,90
Gebratene Schweinelende ^{1,3,4} dazu Curry-Kokos-Kürbisgemüse und Reis	€ 21,90
Kürbis-Hackfleisch-Pfanne ^{1,3,4} mit Feta und Baguette	€ 13,90
Rumpsteak ^{1,4,10} dazu Kürbis-Kartoffel-Püree und Salatgarnitur	€ 28,90
Pikante Kürbis-Pappardelle ^{1,2,4} mit Parmesan verfeinert	€ 13,90
<i>Als Nachtisch empfehlen wir:</i> Lauwarmer Kirschenkompott ⁴ mit Vanille Eis	€ 7,40

1) Glutenhaltiges Getreide 2) Eier 3) Nüsse 4) Milch 5) Sellerie 6) Sesam 7) Krebstiere 8) Fisch
9) Schalenfrüchte 10) Senf 11) Weichtiere 12) Soja 13) Schwefeldioxid 14) Lupinen



Florengasse 3-5 • 36037 Fulda
Tel.: 0661-250 29 88 600 • E-Mail: info@hohmanns-brauhaus.de
Facebook: www.facebook.de/hohmannsbrauhaus
Instagram: www.instagram.com/hohmanns_brauhaus_fulda