



UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT Kürbis

Cremige Kürbissuppe ^{3,4,5}
mit Ingwer und Kokosmilch dazu geröstete Kürbiskerne € 6,40

Herbstlicher Wildkräutersalat ^{1,2,3,4,5,10,13}
mit gebackenem Kürbis, Feta und Walnüssen
dazu Baguette € 13,90



Veganes Kürbis-Kartoffel-Curry ^{3,5,12}
mit frischem Gemüse und Kürbiskerne € 14,90

Gebratene Schweinelende ^{1,2,4,5,10,13}
auf Kürbis-Spinat-Gemüse und Bauernrösti € 20,90

Rhöner Kraut-Hackfleisch-Schmand-Pfanne ^{1,2,3,4,5}
mit Kürbisstückchen und Lauchzwiebeln mit Baguette € 15,90

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