

Herbst Saisonkarte

selbstgemachte Kürbissuppe mit Kürbis-Öl und Kürbiskernen

als Vorspeise 5,90 €

als Hauptspeise 8,30 €

dazu selbstgebackenes „Bennys“ Bauernbrot

knusprige Schweinshaxe

21,90 €

****wir garen selbst im Sous Vide ****

dazu knusprige Pommes und selbstgemachte Biersoße

Pilz-Pfännle in der Pfanne serviert

16,80 €

Frische Champignons weiß/braun, Austernpilze, Pfifferlinge,
Zwiebeln, Knoblauch, frischer Estragon und Brägele

mit Schweinestreifen (Oberschale) plus 4,10 €

Homemade Martinshof Burger

Martinshof Pulled Wildschwein-Burger

12,90 €

Brioche Bun, homemade Pulled, Rucola, Preiselbeer-BBQ-soße

Martinshof Kürbis-Burger

9,80 €

Brioche Bun, homemade Kürbisburger, Salat, Cranberry-Mayo

****Toppings und Beilagen für den Burger in der Burgerkarte****

Semmelknödel, handgemacht an Pfifferling Rahmsoße 17,90 €

Flammenkuchen frisch belegt mit Rahm

frischen Pfifferlingen und Schwarzwälder Schinken 18,60 €

frischen Pfifferlingen, Champignons und Käse 18,20 €

Zwiebelkuchen „selbstgemacht, nach Martinshof Art“ 13,50 €

s`Anno Dazumal Essen (wie zu Omas Zeiten) selbstgemacht

Linseneintopf mit Spätzle „Vegi, nach Omas Art “ 12,60 €

mit Geflügelwienerle plus 3,90 €