



UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT Kürbis

Kürbis-Kokos-Suppe ^{4,5}
mit Ingwer und Kürbiskernöl

€ 7,60

Herbstlicher Blattsalat ^{1,2,3,4,6,9,10}
in Brombeervinaigrette an geschmorten Kürbis-Feta
dazu Baguette

€ 15,90

Kürbishackfleischpfanne vom Rind ^{1,2,3,4,5,6,9}
verfeinert mit Schmand und Spitzkohlstreifen leicht pikant
dazu Bauernbaguette

€ 16,90



Vegane Kürbispasta-Linguine ^{1,2,5,6,10,12}
in veganer Soße, Salbei und Pinienkernen

€ 15,90

Gebratene Medaillons von der Schweinelende ^{1,2,4,5,6,12}
auf Kürbis-Spinat-Ragout und Herzoginkartoffeln

€ 22,90

Gebackene Kürbisfalafel ^{1,2,4,5,6,12}
an frischem Coleslaw-Salat mit Sesamdp
und gerösteten Walnusskernen

€ 15,90

1) Glutenthaltiges 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