



*Kürbiszeit im
Landgasthof Tobi bei Linneweber*

Davor

*Rote Beete Mousse mit Räucherforelle vom Fischhof Baumüller an
herbstlichen Wildkräutersalaten*

16,50

Hausgemachte Kürbiscremesuppe mit Kürbisknusper

8,50

*Gratinierter Ziegenkäse an Spinatsalat mit Schinken vom Holsteiner
Schwein (Schinkenräucherei Braasch) mit frischen Feigen,
gerösteten Sonnenblumenkernen & fruchtigem Himbeerdressing*

15,50

Deswegen

*Feines Hirschgulasch in Preiselbeersauce mit hausgemachten Kürbis-Knöpfe
und geröstetem Rosenkohl*

28,50

*Saftiges Rumpsteak auf buntem Speck-Bohnen-Gemüse mit Kürbis-
Kartoffelgratin und hausgemachter Kräuterbutter*

32,50

*Filet vom „Loup de Mer“ (Wolfsbarsch) auf Kürbis-Birnen-Estragon-
Gemüse mit*

Kürbis-Polentaknödeln an Weißweinschaum

28,50

*„Quadriflore“ mit einer Steinpilz-Ricottafüllung und frischen Pilzen in
einer getrüffelter Sahne-Preme* ✓

19,50

*Gesottener Tafelspitz vom Rind mit einer Meerrettich-Rahmsauce, dazu
glasierte bunte Möhren mit Petersilienkartoffeln in Nussbutter gebraten
und frischem Kren*

27,50

*Neuseeländischer Lammrücken auf mediterranem Ratatouille-Gemüse mit einer
saftigen Pilzart an Kräuterjus*

30,50

*Geschmorte Kaninchenkeulen „Malteser Art“ in aromatischem
Pharlottengemüse geschmort mit cremigem Safranrisotto*

29,50

*Kröstchen „Bürenbrucher Art“ auf hausgemachten Bratkartoffeln mit
Schmorzwiebeln, Spiegelei und Salatbouquet*

24,50

*Unser hausgebackenes Brot können Sie auch käuflich erwerben -
sprechen Sie uns gerne an!*

Für unsere Kleinen Gäste

Kinderschnitzel mit Bratkartoffeln 12,50

Hausgemachte Knöpfe in feiner Tomatencremesauce 9,50

Kugel Vanilleeis mit Beeren und bunten Streuseln 3,50 ✓

Danach

*Kürbis-Pekannuss Tarte mit Vanille-Eis und Kürbiskernöl
11,50*

*Birnentörtchen von der Huxelrebe
(Weingut Helenenhof Westhofen 2014 Rein Hessen)
(enthält Alkohol) mit karamellisierten Birnenspalten
10,00*

*Hausgemachtes Amaretto-Zwetschgen-Parfait (enthält Alkohol)
an Fruchtspiegel mit Mandelkrokant
8,00*