

# MAXI@DILLANK

IM OKTOBER

## Festbier

Im Juli eingebraut aus hellem Gerstenmalz, Wiener Malz und hellem Karamellmalz, verfeinert mit Tettnanger Aromahopfen und untergärig vergoren - das gibt unserem Festbier seinen süffigen, malzaromatischen Charakter.



13 %  
STAMMWÜRZE



5,4 %  
ALKOHOL



8 Wochen  
BEI 0° C GELAGERT



Tettnanger  
AROMAHOPFEN

0,2l | 2,90 € ● 0,4l | 5,30 € ● 1l | 11 €

### VORAB

#### Kürbiscremesuppe

mit gebackener Filoteigtasche, gefüllt mit Garnele und Kürbis  
7 €

### HAUPTSPEISEN

#### Schweinefilet „Art Wellington“

mit Erbsenkartoffelpüree und Kürbis-Champignongemüse  
26 €

#### Rotes Curry

mit Kürbis-Champignongemüse und Basmatireis  
17 €

dazu kleine Putensteaks vom Grill

22 €

### DESSERT

#### Hausgemachtes Kürbis-Parfait

im karamellisierten Kürbiskernmantel auf Beerenspiegel und Sahne  
8 €

