Schlemmermenü des Monats

-Our monthly menu-

Kürbiscrèmesuppe,

Sahnehaube / Gebäckstange

**

Gebratenes Knurrhahnfilet

-in Mehl-Eihülle gebraten-

Rieslingrahm / Spinat / Salzkartoffeln

**

Amaretto-Lebkuchenmousse,

Limoncello-Vanillesoße

Menü komplett pro Person € 36,50 (8 – a, b, c, d, e, f)

Besondere Empfehlungen

- **Süss/sauer eingelegte gebratene Heringsfilets,**
  (nach altem Hausrezept) - Bratkartoffeln / Apfelsahnedipp € 18,50
- **Heringstopf (Zwiebelmatjesfilets in Apfelsahnesoße),**
  dazu pikante Bratkartoffeln € 19,50
- **Frische Seemuscheln in Weißwein-Gemüse-Sud gedünstet,**
  mit Senfbuttersoße zum Dippen, Landschwarzbrot € 20,50
- **Gebratene Kutterscholle Finkenwerder Art,**
  ausgelassene Speckwürfel / Brat- oder Salzkartoffeln / Apfelsahnedipp € 25,50

Der wilde Herbst – Zeit für leckere Wildgerichte

- **Geschmortes Wildragout in Wacholder-Rotweinsoße,**
  Butterspätzle und Salatbeilage € 27,50
- **Geschmorter Wildschweinbraten in deftiger Rotweinsoße,**
  Apfelrotkraut / Kartoffelkroketten € 28,90

Falls Sie Ihr Gericht nicht komplett aufessen und etwas mitnehmen möchten, weisen wir daraufhin, dass wir pro nachhaltiger Verpackung € 1,50 berechnen.