

Schlemmermenü des Monats

-Our monthly menu-

Karotten-Ingwersuppe,

Sahnehaube / Gemüsestreifen / gebackene Garnele

**

Piccata vom Schwein,

-in Parmesan-Eihülle gebraten-

Kürbis-Mascarponetörtchen / Tomaten-Spätzle

**

Weißes Vanille-Mohn-Parfait,

Apfelmus / Eierlikörsahne

Menü komplett pro Person € 36,50 (8 - a, c, d, e, i)

Besondere Empfehlungen

- **Süß/sauer eingelegte gebratene Heringsfilets,**
(nach altem Hausrezept) - Bratkartoffeln / Apfelsahnedipp € 18,50
- **Heringstopf (Zwiebelmatjesfilets in Apfelsahnesoße),**
dazu pikante Bratkartoffeln € 19,50
- **Gebratene Kutterscholle Finkenwerder Art,**
ausgelassene Speckwürfel / Brat- oder Salzkartoffeln / Apfelsahnedipp € 25,50

Der Herbst beginnt – Zeit für leckere Muschelgerichte

Frische Seemuscheln in Weißwein-Gemüse-Sud gedünstet,

- mit Senfbuttersoße zum Dippen, Landschwarzbrot € 20,50
- in Paprika-Tomaten-Sahne, Landschwarzbrot € 21,90
- in Currysoße mit Champignons und Speck, Schwarzbrot € 21,90

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