

Abendkarte Oktober

Vorspeisen

Kürbis Ingwersuppe mit Kokosraspeln & Kürbiskernen 10,5 **

Gemischter Salat mit Weintrauben, gerösteten Nüssen & Preiselbeer Dressing 15,- **

Ofenkürbis mit gratiniertem Ziegenkäse, Cranberrys & Currycreme 14,-*

Extra hausgemachtes Brot 2,- **

Hauptgang

Tagliatelle mit gebratenen Pilzen, Limonensauce & Kräuterbouquet 22,5 **

Filet vom Ostsee- Zander mit Couscous, buntem Herbstgemüse &
Safran- Orangen- Sauce 27,-

Boeuf Bourguignon mit Pastinaken- Kartoffelstampf, Schwarzkümmel &
karamellisierten Möhren 26,5

Dessert

Creme Brulée mit Pflaumenröster 9,- *

Apfel- Birnen- Crumble mit Tonkabohnen- Vanille- Sauce 9,50 **

* vegetarisch

** vegan