

Herbstkarte

Vorspeisen, Vegan- und Vegetarisches

Birnen-Sellerie-Gorgonzolasuppe	6,50
Tagessuppe	6,90
Kleiner gemischter Salat	6,30
Gurkensalat	5,80
Lauwarmer Kürbis-Salat mit geräucherter Makrele	8,60
Herbstliche Salatvariationen mit knusprigem Baguette und Honig-Senf-Vinaigrette dazu wahlweise: Gebackener Hirtenkäse	15,80
Hähnchenbrustfilet	16,10
Vegane Pasta mit Salbei-Walnuss Pesto und Cherry Tomaten	16,50
Vegetarisches Pilzrisotto	14,50

Unsere Salate, servieren wir mit unserer hausgemachten Honig-Senf Vinaigrette

Fisch

Bosauer Matjesfilets nach Norddeutscher Art, 18,50
eigene Herstellung „Hausfrauenart“ mit Bratkartoffeln

„Pannfisch“ 21,50
Seelachsfilet gebraten, mit Senfsoße, Gurkensalat
und Bratkartoffeln

„Frohsinn Teller“ Räucherlachs, Matjes 22,50
und Rotweinmatjes mit Honig-Senf-Soße,
Hausfrauensoße und Bratkartoffeln

Wir mehlieren unseren Fisch in Maismehl (Glutenfrei)

Fleisch

Geschmorter Wildbraten mit Rotweinsauce 25,50
dazu Speckrosenkohl und Kroketten

Wildgulasch mit Rotkohl und Butterspätzle 21,90

Hausgemachtes Sauerfleisch vom Schweinenacken 18,50
mit Bratkartoffeln und Remouladensoße

Schweineschnitzel mit Pilzsoße 20,50
dazu gemischter Salat und Pommes frites

Holsteiner Steckrübenmus 19,20
mit Kohlwurst, Kasseler und Speckstippe

Argentinisches Rumpsteak mit 30,90
Kräuterbutter, gemischtem Salat
und Bratkartoffeln

Über Tagesgerichte informieren unsere Tafeln und das Servicepersonal
Allergikerinformationen befinden sich in einer Sonderkarte

Kindergerichte

Paniertes Seelachsfilet mit Tomaten- Gurkenscheiben und Bratkartoffeln	8,20
---	------

Kleines paniertes Schweineschnitzel mit Tomaten- Gurkenscheiben und Pommes frites	8,40
--	------

Bandudeln mit Tomatensoße	6,80
---------------------------	------

Eis und Süßspeisen

3 Kugeln Eis (Vanille, Erdbeere, Schokolade) mit Sahne	6,00 6,60
---	--------------

Walnusseis mit warmen Zimtpflaumen	7,50
------------------------------------	------

Nougat Crème Brûlée	8,20
---------------------	------