

Herbstkarte

Vorspeisen und Vegetarisches

Wirsingcremesuppe	6,90
mit Speckstippe	7,90
Kleiner gemischter Salat	5,90
Gurkensalat	5,60
Geräucherte Entenbrust auf Rote-Bete-Salat, mit Baguette	9,50
Herbstliche Salatvariationen mit knusprigem Baguette und Honig-Senf-Vinaigrette dazu wahlweise:	
Gebackener Hirtenkäse	15,50
Hähnchenbrustfilet	15,90
Kürbisrisotto vom Hokkaido mit Kürbiskernöl	15,90
Vegane Linguine mit Gemüse Bolognese	14,50

Fisch

Bosauer Matjesfilets nach Norddeutscher Art, eigene Herstellung „Hausfrauenart“ mit Bratkartoffeln	18,00
„Pannfisch“ Seelachsfilet gebraten, mit Senfsoße, Gurkensalat und Bratkartoffeln	19,50
Kürbisrisotto mit gebratenen Garnelen	20,50
Wir mehlieren unseren Fisch in Maismehl (Glutenfrei)	

Fleisch und Wild

Hausgemachtes Sauerfleisch vom Schweinenacken mit Bratkartoffeln und Remouladensoße	18,00
Wildgulasch mit Rotkohl und Spätzle	19,90
Schweineschnitzel dazu gemischter Salat und Pommes frites	19,80
Geschmorter Wildbraten mit Rotweinsauce dazu Rotkohl und Kroketten	24,50
Frikadellen mit Rahmwirsing und Bratkartoffeln	18,60
Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter, gemischtem Salat und Bratkartoffeln	29,80

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	8,20
Nudeln mit Tomatensoße	6,80

Eis und Süßspeisen

3 Kugeln Eis (Vanille, Erdbeere, Schokolade) mit Sahne	6,00 6,60
Quarkknödel in süßer Panade mit Zimtpflaumen	7,50
Schoko- Nougat Küchlein mit Walnusseis	8,50