

ES WIRD HERBST...
IT'S GETTING AUTUMN...



APERITIF / APPETIZER

Herb Ginger (FatFritz Kräuterlikör mit Ginger Ale) <i>Herb Ginger (FatFritz Herbal liqueur, Ginger Ale)</i>	0,25 l	6,90 €
Sekt mit Hibiskusblüte <i>Champagne with Hibiscus flower</i>	0,1 l	4,50 €

Vorspeise kalt / Starter cold

VEGGIE Carpaccio von bunter Bete	10,90 €
mit Ziegenfrischkäse, gerösteten Walnüssen und mariniertes Birne	
VEGGIE <i>Carpaccio of colorful beets, fresh goat cheese, roasted walnuts, marinated pear</i>	
Pastrami (hauchdünn geschnittenes geräuchertes Rindfleisch) mit eingelegtem Kürbis in Apfelvinaigrette und Meerrettich <i>Pastrami (wafer-thinly cut smoked beef), pickled pumpkin, apple vinaigrette, horseradish</i>	10,90 €

Suppe / Soup

VEGGIE Kürbissuppe	6,90 €
mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl	
VEGGIE <i>Pumpkin soup, roasted pumpkin seeds, pumpkin seed oil</i>	
mit Geflügelspießchen / <i>with chicken skewer</i> +	1,00 €

HAUPTGANG / MAIN COURSE

VEGAN Gulasch vom Kürbis und Kartoffel	14,90 €
mit Barbecue Sellerie	
VEGAN <i>Goulash of pumpkin and potatoes, BBQ celery</i>	

FLEISCH / MEAT

Steckrübenmus	15,90 €
mit Kochwurst, Kasseler, Schweinebacke und Senf	
<i>smashed swede, cooked sausage, smoked pork chop, pork cheek and mustard</i>	
Selbstgemachtes Sauerfleisch	14,90 €
mit knusprigen Bratkartoffeln und Remoulade	
<i>home style sour meat, crispy fried potatoes, remoulade</i>	



ANNO

ES WIRD HERBST... IT'S GETTING AUTUMN...

Geschmorte Beefrippe **21,90 €**
mit Kürbis-Kartoffel-Ragout, Chorizo- und Salsicciawurst
braised beef rib, pumpkin-potato-ragout, Chorizo and Salsicciasausage

FISCH / FISH

Gebratenes Kabeljaufilet **20,90 €**
auf Kürbis-Kartoffel-Ragout
Fried cod fillet, pumpkin-potato-ragout

Krabben Rührei **24,90 €**
mit knusprigen Bratkartoffeln
Scrambled eggs with shrimps, crispy fried potatoes

Krabbenbrot mit Spiegelei **19,90 €**
Shrimps bread with fried eggs (sunny side up)

Unsere Weinempfehlung: Ein hervorragender vollmundiger Chablis aus dem Burgund (fruchtig, trocken, mit erfrischender, gut eingebundener Säure)

We recommend an excellent full-flavoured Chablis from Burgundy (fruity, dry, with refreshing, well-integrated acidity)

Aktionspreis / Special price **0,75 l 29,90 €**

DESSERT / DESSERT

VEGGIE Selbstgebackene Apfeltarte **7,90 €**
mit Salted Caramel Eis

VEGGIE home stye apple tart, salted caramel ice cream

VEGGIE Arme Ritter **8,90 €**
mit Vanillesauce und Rum-Rosinen-Eis

VEGGIE Poor Knights, Vanilla sauce, rum-raisin-ice cream

Zum Dessert passt ein Mosel Riesling Auslese **0,1 l 4,90 €**
We recommend for Dessert a selection of Mosel Riesling