



Kohltage

DER kulinarische Höhepunkt im Herbst!

18. September bis 15. Oktober

Pikante Kürbiscremesuppe

mit gegrillten Gambas, Sahnehaube und ofenfrischem Baguette

€ 5,20

* * * * *

Hausgemachte Kohlroulade

mit Hackfleisch gefüllt, dazu Specksauce und Petersilienkartoffeln

€ 14,50

Filet vom Fjordlachs

unter der Kartoffelkruste auf Prosecco-Rahmkraut

€ 16,90

Medaillons vom Schweinefilet

an hausgemachtem Apfel-Rotkohl, Calvados-Schaum und Krokette

€ 16,50

Gestovter Wirsingkohl

mit gebratenem Kasseler Nacken, hausgemachtem Kartoffelpüree und Senf

€ 15,80

* * * * *

Crème Brûlée

hausgemachter Dessertgenuss - an frischen Beerenfrüchten serviert

€ 5,90