



# Kohltage

*DER kulinarische Höhepunkt im Herbst!*

17. September bis 14. Oktober

---

## *Pikante Kürbiscremesuppe*

mit gegrillten Gambas, Sahnehaube und ofenfrischem Baguette

€ 5,20

\* \* \* \* \*

## *Hausgemachte Kohlroulade*

mit Hackfleisch gefüllt, dazu Specksauce und Petersilienkartoffeln

€ 14,80

## *Filet vom Fjordlachs*

unter der Kartoffelkruste auf Prosecco-Rahmkraut

€ 16,90

## *Medaillons vom Schweinefilet*

mit hausgemachtem Apfel-Rotkohl, Preiselbeerschaum und Krokette

€ 16,80

## *Gestovter Wirsingkohl*

mit gebratenem Kasselernacken, hausgemachtem Kartoffelpüree und Senf

€ 15,80

\* \* \* \* \*

## *Crème Brûlée*

hausgemachter Dessertgenuss - an frischen Beerenfrüchten serviert

€ 5,90