



Kohltage

DER kulinarische Höhepunkt im Herbst!

28. September bis 20. Oktober

Pikante Kürbiscremesuppe

mit gegrillten Gambas, Sahnehaube und ofenfrischem Baguette

€ 5,50

* * * * *

Hausgemachte Kohlroulade

mit Hackfleisch gefüllt, dazu Speksauce und Petersilienkartoffeln

€ 15,80

Filet vom Fjordlachs

unter der Kartoffelkruste auf Prosecco-Rahmkraut

€ 17,50

Trilogie vom Wildbret

gegrillte Wildschwein-, Hirsch- und Rehmedaillons

mit hausgemachtem Apfel-Rotkohl, Preiselbeerschaum und Kroketten

€ 19,80

Gestovter Wirsingkohl

mit gebratenem Kasselernacken, hausgemachtem Kartoffelpüree und Senf

€ 16,90

* * * * *

Crème Brûlée

hausgemachter Dessertgenuss - an frischen Beerenfrüchten serviert

€ 6,50