



Kohl trifft Muschel

DER kulinarische Höhepunkt im Herbst!

26. September bis 18. Oktober

Pikante Kürbiscremesuppe

mit gerösteten Kürbiskernen, Sahnehaube und offenfrischem Baguette

€ 6,50

* * * * *

Frische Miesmuscheln

im Weißwein-Sud gegart,
dazu knuspriges Knoblauchbrot

€ 18,90

Hausgemachte Kohlroulade

mit Hackfleisch gefüllt, dazu Specksauce und Petersilienkartoffeln

€ 17,90

Frische Miesmuscheln

in einer aromatischen Tomaten-Sauce gegart,
dazu knuspriges Knoblauchbrot

€ 18,90

* * * * *

Crème Brûlée

hausgemachter Dessertgenuss - an frischen Beerenfrüchten serviert

€ 8,90