



Saisonale Karte ab 20. Oktober

Hokkaido-Kürbis-Apfelsuppe mit Kürbiskernöl	5,40
Gebratene Miesmuscheln, warmer Kartoffel-Lauch-Salat mit getrockneten Tomaten in Apfel-Vinaigrette	12,50
Gebratenes Zanderfilet mit Zitronensoße, Wirsingkohl und Salzkartoffeln	18,50
Medaillons vom Wildschweinerücken mit Madeira-Soße, Butternut-Kürbis und Semmel-Speckknödeln	18,80
"Susländer" Schweinerückensteak - von hiesigen Höfen	17,50
Rumpsteak von der Holsteiner Färse	25,50
wahlweise mit	
• Madeira-Soße, Butternut-Kürbis und Salzkartoffeln	
• Wirsingkohl, Bratkartoffeln und Blattsalat in Apfel-Vinaigrette	
Steinpilz-Ricotta-Ravioli mit Orangen-Walnuss-Butter und Blattsalat in Apfel-Vinaigrette	12,80