

Sonntag, 03.10.–Donnerstag, 07.10.

**Geschmorte Rinderroulade**  
Marktgemüse, Salzkartoffeln  
19,50 Euro

**Lachsburger**  
Frischkäse, gepickelte Rote Bete, Zwiebelchutney,  
Süßkartoffelpommes  
17,00 Euro

**Kürbis-Kichererbsencurry**  
Basmatireis  
13,00 Euro

**Apfelbeignets**  
Vanillesauce  
6,50 Euro

Freitag, 08.10.–Dienstag, 12.10.

**Rübenmus**  
Speckstippe, Kassler, Kochwurst  
16,00 Euro

**Gebratenes Kabeljaufilet**  
Wurzelgemüseragout, Petersilienkartoffeln  
19,00 Euro

**Vegetarischer Zwiebelkuchen**  
Schnittlauchdip, Salat  
11,50 Euro

**Kürbis Pana Cotta**  
Karamellisierte Kürbiskerne, Zwetschgen  
9,00 Euro

Mittwoch, 13.10.–Sonntag, 17.10.

**Hühnerfrikassee vom  
Holsteiner Landhuhn**  
Reis, Rote-Bete-Salat  
16,50 Euro

**Gebratenes Rotbarschfilet**  
Ofenkürbis, Rosmarinkartoffeln  
19,50 Euro

**Semmelknödel**  
Pilzrahm, Salat  
13,00 Euro

**Birnen-Tiramisu**  
9,00 Euro

Montag, 18.10.–Freitag, 22.10.

**Wirsingroulade mit Wild aus Gottesgabe**  
Gestovter Wirsing, Petersilienkartoffeln  
19,50 Euro

**Gedämpftes Schellfischfilet**  
Senfsauce, Gemüsestreifen, Dillkartoffeln  
17,00 Euro

**Herbstliche Gemüselasagne**  
Salat  
12,00 Euro

**Apfelstrudel**  
Vanillesauce  
9,50 Euro

Samstag, 23.10.–Mittwoch, 27.10.

**Bio Bratwurst vom Hof Muhs**  
Sauerkraut, Kartoffelpüree, Zwiebeljus  
16,00 Euro

**Ragout von Nord und Ostseefischen**  
Bunte Bete, Riesling-Sauce, Reis  
17,00 Euro

**Kartoffelgnocchi**  
Kürbis, Kürbiskerne, Rucola  
15,00 Euro

**Quittentarte**  
Quittenkompott, Haselnuss  
9,50 Euro

Donnerstag, 28.10. – Montag, 01.11.

**Gebratene Maishähnchenbrust**  
Kürbiscreme, Spitzkohl, Bundmöhren  
16,50 Euro

**Matjes Hausfrauen Art**  
Apfel-Zwiebelschmand, Bratkartoffeln  
15,00 Euro

**Herbstliche Blattsalate**  
Gepickeltes Gemüse, Karamellisierten Ziegenkäse,  
Kürbiskerne  
14,00 Euro

**Zweierlei Schokoladenmousse**  
Mangokompott  
9,00 Euro