

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