

Donnerstag, 02.11.- Montag, 06.11.

Rindergulasch von der Holsteiner Färs
Paprika, Champignons, Spätzle, Salat
17,50

Gebratenes Lachsfilet
Kürbiscreme, Spitzkohl
18,00

Ziegenkäseburger
Chutney, gepickeltes Gemüse, Rucola, Pommes
15,00

Kürbis Panna Cotta
Kürbiskerne, Zwetschge
11,50

Dienstag, 07.11- Samstag 11.11.

Gebratene Maishähnchenbrust
Ofenkürbis, Kartoffelgratin
16,00

Gebratenes Kabeljaufilet
Pastinake, Rote-Bete-Creme
18,50

Grünkohl-Birnenquiche
Kräuterschmand, Salat
13,00

Quarkknödel mit Nougatfüllung
Kirschkompott
10,50

Sonntag, 12.11.- Donnerstag, 16.11.

Königsberger Klopse
Kapernsauce, Salzkartoffeln, Rote-Bete-Salat
18,50

Matjesfilet Hausfrauen Art
Apfel-Zwiebelschmand, Bratkartoffeln, Salatgarnitur
16,00

Tagliatelle
Friesisch blue, Spinat, Walnüsse
15,00

Schokoladen-Walnussbrownie
Rote Grütze
10,50

Freitag, 17.11.-Dienstag, 21.11.

Bratwurst vom Bio Hof Muhs
Sauerkraut, Kartoffelstampf, Zwiebeljus
16,00

Ragout von Nord- und Ostseefischen
Bunte Bete, Rieslingsauce, Reis
17,00

Semmelknödel
Pilzrahm, Salat
12,00

Birnentiramisu
11,00

Mittwoch, 22.11. – Sonntag, 26.11.

Schnitzel vom Susländer Landschwein
Bratkartoffeln, Preiselbeeren, Salat
18,50

Gebratenes Saiblingsfilet
Risotto, Spinat, Kirschtomaten
19,00

Kartoffelgnocchi
Parmesan, Spinat, Kirschtomate
15,50

Zweierlei Schokoladenmousse
Birnenkompott
11,50

Montag, 27.11. -Freitag, 1.12.

Holsteiner Grünkohl
Kochwurst, Kassler, Schweinebacke, Röstkartoffeln
22,00

Karpfenfilet „blau“
Gemüstreifen, Dillkartoffeln, Sahnemeerrettich
16,00

Vegetarische Wirsingroulade
Marone, Kartoffel, Wirsing in Rahm
14,50

Apfel-Walnussküchlein
Vanillesauce, Walnüsse
11,50