



| Apéritif | € |
|---|-------------|
| „Indian Summer“ alkoholfrei mit Cranberry Sirup, Ananassaft und Bitter Lemon | 4,80 |
| „Indian Summer“ mit Cranberry Sirup, Ananassaft und Prosecco | 7,80 |
| Champagner – De Lamotte - Brut | 0,1 l 11,50 |

Unsere Empfehlungen €

Vorspeisen

| | |
|--|-------|
| Artischockensalat mit gebratener Hohwacher Lammleber *1 *3 | 14,80 |
| Kürbissamtsuppe mit Kernöl und Croûtons *2 | 7,00 |

Hauptgänge

| | |
|---|-------|
| Zwei kleine Stelzen vom Hohwacher Deichlamm in Thymianjus dazu Tomaten-Bohngemüse und Rosmarinkartoffeln*1*2*3 | 19,50 |
| Baltische feine Stinte in Buchweizenschrot kross gebraten*1 mit warmen Essig-Öl Kartoffelsalat | 18,50 |

Desserts

| | |
|--|------|
| Mousse au Chocolat *1 | 8,90 |
| Genueser Schichttorte mit hausgemachtem Vanilleeis | 9,50 |
| Hausgemachte rote Grütze ohne Alkohol gekocht *1 | 4,00 |
| mit Schlagsahne | 4,80 |
| mit Vanilleeis | 6,00 |
| mit Schlagsahne und Vanilleeis | 6,80 |

Weinempfehlung

| | |
|--|-------|
| 2016 Chianti Classico Pocca delle MacieScandicci – Castellina | 28,50 |
|--|-------|

*1 glutenfrei, *2 laktosefrei, *3 mit Nüssen / Nussöl

Für weitere Informationen fragen Sie bitte die Servicemitarbeiter nach unserer Allergienkarte