



<b>Apéritif</b>		€
„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**

Gebratene Deichlammleber auf Artischocken-Bohnensalat * <sup>3</sup>	16,50
--	-------

### **Hauptgänge**

Elbstinte in Buchweizenschrot gebraten dazu Essig-Ölkartoffelsalat * <sup>3</sup>	19,50
Sauerfleisch vom Wildschwein mit Remoulade, Bratkartoffeln	19,50
Hohwacher Deichlammcurry – europäisch scharf – mit Jasminreis Pilzen und Kokosmilch* <sup>2</sup>	19,50
Scheiben aus der Keule von Deichlamm rosa gebraten Mit Papas Arrugadas und Ratatouille	24,50

### **Desserts**

Mousse au Chocolat * <sup>1</sup>	8,90
Holsteiner Erdbeeren mit hausgemachtem Vanilleeis	8,90
Hausgemachte rote Grütze ohne Alkohol gekocht * <sup>1</sup> mit Schlagsahne	4,00 4,80
mit Vanilleeis	6,00
mit Schlagsahne und Vanilleeis	6,80

### **Weinempfehlung**

2018er Chardonnay	0,7 l	€ 31,50
trocken - Demeter – Rheingau/ Kaufmann		

\*<sup>1</sup> glutenfrei, \*<sup>2</sup> laktosefrei, \*<sup>3</sup> mit Nüssen / Nussöl

Für weitere Informationen fragen Sie bitte die Servicemitarbeiter nach unserer Allergienkarte