

Die herbstlichen Empfehlungen unseres Küchenchefs:

**Kürbiscremesüppchen
mit Schwarzwälder Schinkenstreifen
und garniert mit Kürbiskernen** **5,70**

**Feldsalat
mit gegrillten Kürbisstreifen und Oliven-Öl-Dressing
dazu ofenfrisches Baguette** **12,80**

**Puten-Kürbis-Geschnetzeltes
mit grünen Nudeln und Salatteller der Saison** **14,80**

**Schweinemedallions
mit Kürbis- und Zitronenrahm
dazu Kürbisspätzle und Salatteller der Saison** **17,80**

LECKERE FISCHGERICHTE mit Matjes aus Emden – hausgemacht-

**Roter Matjes-Salat
mit einer Ofenkartoffel an Salaten der Saison** **8,30**

**Matjesfilets nach „Feinschmecker Art“
mit einer Dijon-Senfsauce und Ofenkartoffel
an Salaten der Saison** **9,30**

**Matjes-Kräuterhappen mit Zwiebelkonfit
und Speckbratkartoffeln** **9,20**

**Matjesfilets „Hausfrauen Art“
an Petersilienkartoffeln
garniert mit gekochtem Ei und roten Zwiebeln** **9,80**