

SPEISEKARTE

Kürbis-Pastinaken-Creme-Suppe 8.50

mit Kernöl & gerösteten Kürbiskernen

Flammkuchen

mit Speck & Zwiebeln 8.50

mit Hokkaido-Kürbis, Kürbiskernen,

roten Zwiebeln, Apfel & Ziegenfrischkäse 12.50

Hausgemachte Berliner Boulette 7.50

mit lauwarmen Kartoffel-Frühlingsalat & Senf

Currywurst vom Havelländer Apfelschwein 9.50

mit Mango-Currysauce, Zwiebelrelish & hausgemachten Pommes

Caesar Salad 10.50

mit gehobeltem Parmesan, Cherrytomaten & Croutons

dazu in Knoblauch & Kräutern gebratene Garnelen 16.50

Herbstlicher Salat 15.00

Mit Hokkaido-Kürbis aus dem Ofen, Birne,

karamellisierten Wallnüssen & Ziegenkäse in Filoteig

Rindertatar „unser Klassiker“ 15.50

Auf geröstetem Finnenbrot

mit Rucola-Pesto & gebratenem Spiegelei

Bete-Carpaccio (Rote, Gelbe & Weiße Bete) 14.00

Mit Matjestartar, Gurkentapenade,

ingelegten Radieschen, Apfel-Meerrettich & Feldsalat

SPEISEKARTE

„Brotzeit“ 9.50

Sauerteigbrot mit Guacamole, Serrano Schinken, gehobeltem Parmesan, Orangenblütenhonig, Balsamico-Creme, Dill & schwarzem Pfeffer

Sauerteigbrot mit Hüttenkäse, Serrano Schinken, 8.90

Rucola, Hanfsamen, schwarzem Pfeffer & Olivenöl

Züricher Geschnetzeltes vom Kalb 20.50

in Pilzrahmsauce mit hausgemachten Kräuter-Spätzle

Fisch des Tages Preis auf Anfrage

auf Anfrage von unseren Nordseefischern

Roastbeef rosa gebraten 16.50

mit Remouladensauce & Bratkartoffeln

Königsberger Klopse 12.00

mit Salzkartoffeln o. Kartoffelpüree & Rote Bete Salat

Schnitzel „Wiener-Art“

mit Bratkartoffeln oder Kartoffelpüree 12.50

& Champignonrahmsauce o. Pfefferrahmsauce 13.50

Rinderleber gebraten 14.50

mit Zwiebelrelish, Apfelchutney & Kartoffel-Schnittlauchpüree