



## September & Oktober - Speisekarte

### **Hokkaido - Kürbissuppe**

steirisches Kernöl und Kräuterschmand

6,90 €

### **Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln**

dazu ein Beilagensalat (vegetarisch)

18,50 €

### **Schwäbischer Apfel-Zwiebel-Kuchen**

dazu Blattsalat mit Walnussdressing (vegetarisch)

15,50 €

### **Gebackenes Kabeljaufilet mit Sesamkruste**

Senfsauce, Schmorgurken und Speckkartoffeln

24,50 €

### **Cordon bleu vom Schwein mit Preiselbeeren**

dazu Pommes frites und ein Beilagensalat

19,80 €

### **Jährlingsbraten aus dem Ofen vom Scottish Blackface Schaf\***

dazu Bohnen mit Speck und Kartoffelgratin

*\*Hof Krüger-Degener, bio-zertifiziert, Melle-Eicken*

26,50 €

### **Burger vom Black Angus Rind\* - "Herbst Edition"**

hausgebackenes Brötchen, Rotweinzwiebeln, Brie, Birnen und Bittersalate dazu Pommes frites

*\*Hof Krumkühler, Versmold-Loxten*

19,50 €

### **Geschmorte Ochsenbacke "brasato"**

mit Pasta und einem Beilagensalat

25,50 €

### **Haselnusseiscreme mit Blaubeerkompott**

7,40 €