



# Unsere Empfehlungen im Herbst

Abendkarte

## Suppen

Herbstliche Kürbis-Currysuppe  
mit Kürbiskernöl

5,50 €

\*\*\*

Frische Zwiebelsuppe

mit Käse gratiniert

5,20 €

## Hauptgänge

Herbstlicher Zupfsalat „Normandie“

Pinienkerne | Ziegenfrischkäse mit Honig | Weintrauben |  
Walnußvinaigrette | warmes Baguette

11,80 €

\*\*\*

Kleine gefüllte Rindsrouladen

Apfelrotkohl | Salzkartoffeln

15,90 €

\*\*\*

Gebratener St. Petersfisch

Spitzkohl in Rahm | Balsamicosoße | Lyonenkartoffeln

16,80 €

\*\*\*

Gebratene Kalbsleber „Berliner Art“

Balsamicojus | gebratene Apfelspalten | geschmornte Zwiebelringen | Kartoffelpüree  
Blattsalate in Balsamicovinaigrette

18,90 €

## Dessert

Hausgemachtes Mohnparfait

an Pflaumenkompott

6,80 €

\*\*\*

Vanilleeiscreme

heiße Zimtrotweinpflaumen | Sahne

6,30 €

