

DER HERBST SCHMECKT NACH KÜRBIS

€

Kürbis-Süßkartoffelcrèmesuppe
mit frischer Petersilie und Kürbiskernöl ^{1,8,7} 6.90



Herbstliche Salatvariation
mit Waldbeerdressing mariniert,
dazu karamellierte Spalten von Kürbis und Birne
mit gerösteten Haselnuskernen ^{1,8,10,12} 12.50

Schweinefiletmedaillons im Speckmantel
auf Kartoffel-Kürbisragout mit
Romanesco und Kirschjus ^{6,7,9,12,c} 18.50

Tournedo vom Rinderfilet an Apfel-Kürbischutney
und Cranberrys, dazu Kartoffelecken und
Balsamico-Rosmarinjus ^{1,9,12} 26.50

Kürbisrisotto mit gebratener Lachstranche
und frischen Kräutern ^{1,4,7,12} 21.50



Kürbissoufflé
an Himbeermark und Bourbon-Vanilleeiscreme ^{1,3,7,8} 8.90



VORSPEISEN

€

Kartoffelschaumsuppe
mit Räucherlachsstreifen ^{1,4,7,9} 7.50

Mit Honig und Thymian gratinierter Ziegenkäse
im Speckmantel mit knackigem Salat
und Feigensenf ^{1,7,10,12} 12.50
auch vegetarisch möglich

Waldorfsalat
aus Apfel, Sellerie & Walnuss,
mit Tranchen von der Hähnchenbrust ^{1,3,7,9,12} 11.50

STUBENSCHMAUS

€

Fläminger Brotzeit
mit Kochschinken, rohem Schinken, Salami, Rot-, Leber-,
Mett- und grober Teewurst, Weichkäse und Gouda dazu
Cornichons, frisches Obst, Butter und Schmalz ^{1,7,10,a,b,g,i} 14.90

HERBSTKLASSIKER

Herzhaft Kürbisquiche
mit Speck und Zwiebeln an einem kleinen Salatbukett ^{1,3,7,b,c} 9.90

Hausgemachte Wildbouletten
mit Röstzwiebeln und Kartoffelsalat ^{1,3,7,9,10,12} 9.90

Käsespätzle
mit Röstzwiebelwürfeln und kleinem gemischtem Salat 10.50

^{1,3,7,12}



HAUPTGÄNGE	€
Kalbsschnitzel mit lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat ^{1,3,10,12}	18.50
Medaillons vom Schwein mit einer Schalotten-Kerbelkruste, Kartoffel-Gemüseragout und Rotweinjus ^{1,7,9,12}	16.90
Im Heu gegartes Tournedo vom Rinderfilet an glasierten Kirschtomaten- Zuckerschotengemüse, Kräuterkartoffeln und Trüffelschaum ^{1,7,9,12}	28.50
Hausgemachte Rinderroulade mit Apfelrotkohl und Herzoginkartoffeln ^{1,3,7,9,12}	20.50
Königsberger Klopse Frisches Hackfleisch vom Kalb an einer feinen Kapernsauce, dazu glasierte Petersilienkartoffeln und Rote Beete Salat ^{1,3,7,9,12}	16.90
Treuenbrietzener Forelle „Müllerin Art“ im Ganzen gebraten mit brauner Butter, knackigem Herbstsalat und Salzkartoffeln ^{1,4,7,12}	17.50

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet an Senfkohl, dazu Süßkartoffelpüree und Dillschaum ^{1,4,7,9,10,12}	17.90
Großer gemischter Herbstsalat mit Honig-Senf-Dressing und frischem Obst garniert, dazu wahlweise gebratene Hähnchenbrust <u>oder</u> Zanderfiletstreifen ^{1,4,10,12}	12.90
Tagliatelle-Gemüsepfanne mit frischen Kräutern in Olivenöl geschwenkt, dazu Limettenschmand und Parmesan vegetarisch ^{1,3,7,9}	14.90
Hausgemachte Ravioli mit einer Pilzfüllung auf Tomaten- Kräutersauce vegan ^{1,3,7,9,12}	15.90

DESSERT

€

Haugemachte Birnentarte mit einer Kugel Walnusseis ^{1,3,7,8}	7.90
Hausgemachter Baumkuchen an Bourbon Vanilleeis und Sahne ^{1,3,7,8,12}	8.90
Französische Käsevariation mit Feigensenf und frischem Obst ^{1,10}	12.70

FRISCHE BELGISCHE WAFFELN	€
mit Puderzucker ^{1,3,7}	3.20
mit Puderzucker & Schlagsahne ^{1,3,7}	3.60
mit Puderzucker & Schlagsahne & Vanilleeis ^{1,3,7}	4.20
Schwarzwälder Art mit Kirschen, Sahne & Vanilleeis ^{1,3,7,12}	5.50

*Unsere Waffeln gibt es am **Samstag und Sonntag**
von 12:00 Uhr bis 18:00 Uhr.*



So schmeckt der Herbst

RIBBECK'S BIRNENTRAUM

Frischer Birnensaft trifft auf Gin und Zitronensaft. Aromatisiert wird dieses Getränk mit Rosmarin und Scheiben vom Apfel und der Birne.

Glas 0,2l 5.50 EUR

