



## **Herbstliche Kürbisgerichte**

***Vorab einen erfrischenden***  
*„OstfriesenKir“ Sanddornlikör mit*  
*Sekt aufgefüllt* 6,20

### **Vorspeisen**

#### **Kürbis-Bruschetta**

2 Scheiben geröstetes Baguette mit  
 Basilikum-Tomaten-Pesto,  
 Parmesan und Salatbukett <sup>(1)</sup> 9,90

Süß-saures

#### **Kürbis – Chilli – Ragout mit Zanderbäckchen**

in Panko – Panade nappiert mit  
 Joghurt – Dill – Sauce,  
 dazu Brot und Butter  
<sup>(1,4,6,7)</sup> 17,50

#### **Hokkaido-Kürbiscremesuppe**

aus Kokosmilch mit Kürbiswürfeln  
 Kürbiskernöl und gerösteten Kernen  
<sup>(9,12)</sup> VEGAN 8,50  
 mit Krabben <sup>(9,12,14,15)</sup> 10,90

## **Hauptgerichte**

#### **Kürbis – Chili – Ragout** <sup>(9,12)</sup>

- mit Seelachsfilet <sup>(1,4)</sup> 28,90  
 - mit Zanderfilet <sup>(1,4,7,9,12)</sup> 34,90  
 - mit Schweinelendchen <sup>(1,9,12)</sup> 32,90  
 - Lammfilet <sup>(1,9,12)</sup> 39,90

**Die oben genannten Gerichte (außer  
 Kürbis-Chili-Ragout) werden mit  
 Kräuterreis serviert.**

#### **Kürbis – Chili – Ragout** <sup>(9,12)</sup>

- mit Gemüse – Kartoffelröstis <sup>(1,3,9)</sup> 24,90

### **Dessert**

**Kürbiskern – Parfait** mit weißer  
 Schokolade auf Waldfrucht – und  
 Bourbon - Vanille – Sauce mit Kro-  
 kant und Vanille-Nuss-Segel  
<sup>(1,4,5,7,12)</sup> 11,90

## **Unsere Weinempfehlung**

#### **2024er Catarratto (Bio Wein)**

*Aus Terre Siciliane  
 trocken, ein kraftvoller und  
 exotischer Wein*

**Flasche 0,75 l 28,50**

1 Gluten 2. Krustentiere 3. Ei 4. Fisch 5. Erdnuss 6. Soja  
 7. Lactose 8. Schalenfrüchte 9. Sellerie 10. Senf 11. Se-  
 sam 12. Sulfid 13. Lupinen 14. Weichtiere/Molusken 15.  
 Benzolsäure