EIN WARMER GENUSS FÜR DIE KALTE JAHRESZEIT

Herbst-Spezialitäten

HAUSGEMACHTE KÜRBISCREMESUPPE — 9,90 €

frisch gerösteter Hokkaido-Kürbis mit intensivem Aroma verfeinert mit Ingwer & Muskat, dazu gibt es Kürbiskernöl & geröstete Kürbiskerne

Wahlweise mit einem Spieß mit Garnelen + 4,90 €

GRÜNKOHLTELLER — 24,50 €

„NORDDEUTSCHER KLASSIKER“

frisch, zarter Grünkohl, schonend gegart, begleitend dazu saftige Kohlwurst & würziges Kassler an hausgemachten Bratkartoffeln (frisch aus der Pfanne mit Zwiebeln & Speck)

FRISCHE MIESMUSCHELN — 19,90 €

in aromatischem Weißwein-Karotten-Sud, dazu servieren wir frisches Baguette

TIEFBLAU
TRAVEMÜNDE