



# HERBSTKARTE


## VORSPEISEN DER SAISON

### *BRUSCHETTA*

würzig, saftig, knoblauchig, mit Parmesan und Rauke

7.50

### *KÜRBIS-KAROTTEN-INGWER-SUPPE*

cremig, mit Kokosmilch und Knusperkernen 

große Portion 6.50

kleine Portion 4.50

+ gebratene Speckwürfel + 1.50

## KÜRBIS-RISOTTO

### *KÜRBIS-RISOTTO MIT PILZEN*

Herbstliches Risotto mit Kürbis und Pilztopping

14.90

### *KÜRBIS-RISOTTO MIT RINDERFILET*

Herbstliches Risotto mit Kürbis und Streifen vom Rinderfilet

18.90

## VEGANES GERICHT DER SAISON

### *VEGANE OFENPFANNE*

buntes Gemüse der Saison und Drillingskartoffeln in einer würzigen Kokossauce, dazu reichen wir Brot

14.90

## BURGER DER SAISON

### *HERBSTBURGER*

100 % Beefburger vom Highland Cattle aus Menslage mit Blattsalat, mariniertem Rotkohl, Preiselbeermayonnaise, frischer Birne und würzigem Käse

15.90

Auch mit fleischlosem Patty möglich!

Beilagen findet ihr in der Hauptkarte!

## DESSERTS DER SAISON

### *HEIMATSCHMARRN*

mit Pflaumenkompott, Puderzucker und gerösteten Mandeln 6.90

+ 1 Kugel Vanilleeis + 1.50

### *WARMER APFEL-CRUMBLE*

hausgemacht, zimtig, mit Vanille-Eis serviert

7.90





## KLEINIGKEITEN

### LANGOS

Teigfladen, belegt mit Sauerrahm und buntem Gemüse unter frisch geriebenem Gouda

8.50

gebratene Speckwürfel dazu

+ 1.50

### KNOBIBÄLLE

Teigbällchen, Knoblauchöl, echter Parmesan, Petersilie

5.00

Kräuterdip dazu

+1.00

## SALATE

### HERBSTSALAT

gemischte Blattsalate, Rohkostvielfalt, Schafskäse im Schinkenmantel gebraten, Walnüsse, Lavendelhonig dressing

14.90

### GEBACKENER CAMEMBERT

mit kleinem Blattsalat, Rohkostvielfalt, Preiselbeeren und Preiselbeervinaigrette

12.90

### ROTE BEETE-SALAT

gemischte Blattsalate mit karamellisiertem Ziegenkäse, Rohkostvielfalt, Walnüssen und Apfel an Ingwer-Orangendressing


17.50

### VEGANE BOWL

Salate, Rote Bete, Couscous, gegrillte Möhrchen, Zucchini, Weißkraut, Tomate, Knusperkerne und Kichererbsendip, bunt angerichtet

15.90

## MINIHAHL FÜR KINDER

Nudeln in Tomatensauce  4.90

Minischnitzel oder Fisch-Ecken im Teigmantel

dazu Fritten und Möhrchen 6.90

Räuberteller (nimm dir was vom Tischnachbarn) 0.00

Vanilleeis mit Topping ab 1.50





## DIE FREUDE DER WAHL - ZUM SELBST ZUSAMMENSTELLEN

### HAUPTKOMPONENTEN

#### BEEFBURGER

**REGIONAL**

EMPFEHLUNG!

Mit 100 % Rindfleisch vom Hof `Highland Cattle of Castle` in Menslage. Garantiert ganzjährige Weidehaltung und Kälberaufzucht beim Muttertier. mit Salat, hausgemachter Burgersauce, frischen Tomaten, Gurken und Zwiebeln im Briochebrötchen

14.90

als Cheeseburger mit Cheddar

16.90

#### BURGER FLEISCHLOS



SCHMECKT WIE FLEISCH!

Veganer Patty, Salat, hausgemachte Burgersauce, Tomate, Gurke und Zwiebeln im Briochebrötchen

12.50

als Cheeseburger mit Cheddar

14.50

#### BURGER VEGETARISCH



hausgemachte bunte Gemüsebulette, Tomate, Salat, Curry-Mangodip, auf Briochebrötchen

11.50

#### SCHNITZEL

frischer Schweinelachs, paniert in knusprigem Pankomehl

11.50

#### RUMPSTEAK

aus dem Roastbeef, gewürzt mit grobem Meersalz und buntem Pfeffer

ca 250 g Rohgewicht

19.90

ca 350 g Rohgewicht

25.90

### BEILAGEN

#### FRITTEN

3.50

#### SÜSSKARTOFFELFRITTEN

4.90

#### RÖSTKARTOFFELN

4.90

mit Speck und Zwiebeln

#### BEILAGENSALAT

5.90

#### BUNTES PFANNENGEMÜSE

5.90

### SAUCEN, DIPS UND MEHR

#### CHAMPIGNONRAHM

#### PAPRIKASAUCE

#### WHISKEYZWIEBELN

je 3.50

#### KRÄUTERBUTTER

#### CURRY-MANGO-DIP

#### KRÄUTERDIP

#### KNOBIMAJO

#### VEGANE MAJO

je 1.00

#### MAJO, KETCHUP, SENF

je 0.70

