

NEU! 



# SAISONKARTE IM HERBST

## VORSPEISEN DER SAISON

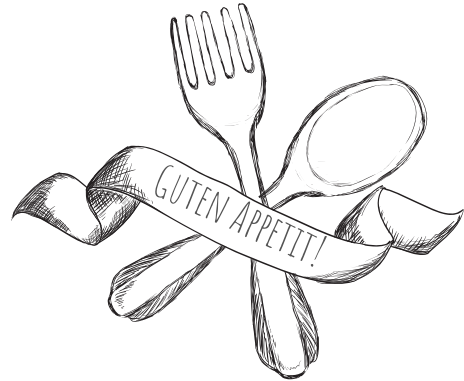
### KÜRBISCREMESUPPE

große Portion 7.90

kleine Portion: 5.90

### KÜRBIS - CROSTINI

Hokkaido | Thymian | Balsamico |  
geröstete Kerne 6.90



## VEGANES

### GELBES KÜRBIS - CURRY

Hokkaido | Kokosmilch | Kichererbsen | Paprika |  
Reis 14.90

### KLASSISCHER BURGER

Veganer Patty | Salat | Tomate | Gurke | Zwiebel |  
hausgemachte Burgersauce | rustikaler Bun 13.50

Beilagen zum Burger? Schau in unsere Hauptkarte.

## GERICHT DER SAISON

### WILDGULASCH von Hirsch & Wildschwein

Semmelplätzchen | Apfelrotkohl | Preiselbeere

24.90

## DESSERT DER SAISON

### APFELCRUMBLE

aus dem Ofen, mit einer Kugel Vanilleeis

7.90

### AFFOGATO AL CAFFÉ

Espresso mit Vanilleeis

4.00





## 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





## 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, Lavendelhonigdressing

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

## MINIM AHL FÜR KINDER

Nudeln in Tomatensauce  4.90

Minischnitzel im Teigmantel dazu Fritten und Möhrchen 6.90

Räuberteller (nimm dir was vom Tischnachbarn) 0.00

Vanilleeis mit Topping ab 1.50

