

Der Herbst lässt grüßen

| | | |
|------------|--|----------------|
| <i>179</i> | <i>Kürbiscremesuppe</i> | <i>6,50 €</i> |
| <i>492</i> | <i>Herbstlicher Antipasti-Teller mit Feldsalat und Blauschimmelkäse</i> | <i>11,00€</i> |
| <i>450</i> | <i>Knusprig Gebackene Weißwursttaler mit Pommes und Süßem Senf</i> | <i>11,50 €</i> |
| <i>462</i> | <i>Gebratene Kräutersaitlinge, Mozzarella, Cherry-Tomaten auf Rucola</i> | <i>13,00 €</i> |
| <i>445</i> | <i>Omas Kohlroulade mit Specksoße und Salzkartoffeln</i> | <i>13,00 €</i> |
| <i>527</i> | <i>Spinat-Ricotta-Klöße auf Grillgemüse, Béchamelsoße (V)</i> | <i>14,50€</i> |
| <i>468</i> | <i>Tafelspitz mit Apfelspalten, Preiselbeer-Meerrettichsoße und Salzkartoffeln</i> | <i>19,50 €</i> |
| <i>674</i> | <i>Weidekalbsleber „Berliner Art“ mit Zwiebeln, Apfelringen und Kartoffelpüree</i> | <i>20,50 €</i> |
| <i>458</i> | <i>Lammmedaillons mit Kräuterkruste, Madeirasoße, Grill-Pfannengemüse, Kürbiskernrösties</i> | <i>23,50 €</i> |
| <i>169</i> | <i>Geschmorrte Kalbsbäckchen mit Bohnenbündchen und Spätzle</i> | <i>22,50 €</i> |