

## VORSPEISEN

Hokkaido-Kürbis-Suppe mit Sahnehaube <sup>C</sup>  
klein 4,80 € / groß 8,40 €

Matjestatar auf Kartoffelrösti, Remoulade und Herbstgrün <sup>C, D, K, L</sup>  
8,40 €

Burrata (cremiger ital. Mozzarella) mit Tomate, Pesto und Rucola <sup>C</sup>  
8,40 €

Carpaccio vom Rind, getrocknete Tomate, Rucola und Parmesan <sup>C, J</sup>  
9,90 €

## HAUPTGÄNGE

Deftiger Linseneintopf mit Berliner Schinkenknacker <sup>I</sup>  
9,60 €

Käsespätzle mit Salatbouquet <sup>A, C, D, K</sup>  
10,80 €

Nordsee-Miesmuscheln in Weißweinsauce und Baguette <sup>A, N, K</sup>  
11,80 €

Omas Hühnerfrikassee mit Reis <sup>C, K</sup>  
12,90 €

Schnitzel „Wiener Art“ mit Kartoffel-Gurken-Salat <sup>A, C, D</sup>  
14,90 €

Szegediner Gulasch von Rind und Schwein mit  
Kartoffelklößen „Thüringer Art“ <sup>A, C, K</sup>  
15,60 €

Bandnudeln mit gebratene Rinderfiletstreifen,  
Waldpilzen und Cherrytomate in Weißweinrahm <sup>A, C, D, K</sup>  
15,90 €

Gebratene Kalbsleber „Berliner Art“  
mit Apfel und Zwiebel und Kartoffelstampf <sup>A, C, K</sup>  
17,80 €

Gebratene Perlhuhnbrust „Supreme“ an  
glasiertem Wurzelgemüse, Rosmarinkartoffeln und Jus <sup>A, K</sup>  
18,90 €

Zarter, italienischer Rinderschmorbraten  
an Gemüserisotto, Rotweinjus und Herbstgrün <sup>A, C, K</sup>  
19,60 €

## DESSERT

Schokoladenkuchen mit Sahne <sup>C, D</sup>  
3,50 €

Crème brûlée <sup>C, D</sup>  
5,50

## TAGESMENÜ 25,00 €

Hokkaido-Kürbis-Suppe mit Sahnehaube <sup>C</sup>  
\*\*\*

Zarter, italienischer Rinderschmorbraten  
an Gemüserisotto, Rotweinjus und Herbstgrün <sup>A, C, K</sup>  
\*\*\*

Schokoladenkuchen mit Sahne <sup>C, D</sup>