

## **Unsere Herbstklassiker**

### **Deftiges von der Linse**

Feiner Salat mit Kassler | Rösti  
Eintopf mit gebratener Knacker

Euro 6,50

### **Kleiner Herbstsalat**

Euro 5,90

### **Großer Herbstsalat mit Kürbis**

warme mir Fetakäse gefüllte Birne

Euro 12,50

### **Feines Würzfleisch vom Landhuhn**

Euro 6,50

### **Hausgemachte Sülze**

Salat | Bratkartoffeln | Remoulade

Euro 13,50

### **Wiener Backhändel mit Kartoffelsalat**

Gebackene Keule | gebackene Leber |  
Tatarensauce | Zitrone

Euro 14,90

### **Gebratener Kasslernacken mit Schmorzwiebel**

Petersilienkartoffeln | Sauerkraut

Euro 13,90

### **Forelle aus „Pauls“ Laden in Greifendorf**

Rahmkartoffeln | Meerrettich | Rübchen

Euro 15,90

### **Warmer Schokokuchen mit flüssigem Kern**

Rumkirschen und Eiscreme

Euro 6,50

## **Besonderes im Herbst**

**Cremige Schwarzwurzelsuppe** Euro 6,50  
Schwarzbrotcroutons | Landschinken

**Rindercarpaccio mit Feldsalat** Euro 13,50  
Kartoffeldressing | Parmesanobel

**Hausgemachte Tagliatelle** Euro 14,50  
Geröstete Pilze der Saison | Parmesan

**Konfierte Entenkeule** Euro 18,50  
Fruchtiger Rotkohl | geschmelzter Kloß

**Gebratenes Zanderfilet** Euro 17,50  
grüner Spargel | Selleriepüree | Risotto

**Orientalisches Ragout  
aus Spanferkelbäckchen** Euro 13,50  
Gemüse- Safranreis

**Hohe Rippe vom Emsrind 350g** Euro 24,50  
Medium gebratenes Steak | Blumenkohl  
Kartoffelgratin

**Creme Brûlée frisch geblämt** Euro 7,50