

# Kürbis, Kohl und Co

.....Kreationen aus der herbstlichen Küche

## Vorspeisen und Suppen

<i>Warme gebackene Bruschetta mit Ziegenkäsebröselchen auf marinierten Kürbis-Chutney</i>	€ 5,80
<i>Carpaccio vom Ofen- Hokkaido mit gebratenen Jakobsmuscheln und leichte Orangenvinaigrette</i>	€ 7,20
<i>Brotsalat mit buntem Wildkräutersalat, Gorgonzolabrösel, Walnüssen und Birnenspalten in einer Quittenmarinade</i>	€ 6,20
<i>Cremesuppe vom Muskatkürbis mit gerösteten Kernen, Öl und Croutons ... mit einer Kugel hausgemachtem Kürbiskernöl- Eis</i>	€ 4,90 € 5,80
<i>Süßkartoffelsuppe mit einem Hauch Kokos und Curry, Mandelblättchen sowie gebackene Garnelen in Kartoffelspaghettis</i>	€ 6,40

## Pasta, Vitales & Meer

<i>Großer gemischter Salat mit gebratenen Putenstreifen ... als kleine Variante</i>	€ 9,60 € 6,60
<i>Großer gemischter Blattsalat mit gebratenen frischen Champignons und Streifen vom arg. Angusrind ... als kleine Variante</i>	€ 10,20 € 7,20
<i>beide Salate marinieren wir mit unserem Balsamico- Hausdressing, dazu Aioli &amp; Gebäck</i>	
<i>frische Papardelle mit wilden Brokkoli, jungen Spinat sowie Lachswürfeln und erfrischender Zitrone</i>	€ 15,40
<i>Gebäckene Forelle „Müllerin Art“ mit Mandelblättchen und Petersilie, Petersilienkartoffeln und mariniertem Gurkensalat (die Forelle ist schon von der Haupt-Mittelgräte befreit)</i>	€ 15,50
<i>Auf der Haut gebratenes Zanderfilet an einem cremigen Paprika- Kürbisgemüse sowie glasierten Butter- Kartoffeln</i>	€ 15,20

## Klassiker und Hauptgerichte

<i>Hausgemachtes Sauerfleisch mit Majoran- Bratkartoffeln, Gurkenfächer und Remouladensauce</i>	€ 10,50
<i>Flammkuchen gebacken mit dünnen Kürbisraspeln, Fetawürfel roten Zwiebelstreifen und Käse bestreut</i>	€ 8,80
<i>Hausgemachte Kohlroulade in eigener gebundener Soße wahlweise mit Petersilienkartoffeln oder Bratkartoffeln</i>	€ 10,20

*Hausgemachter Beefburger im Sesam-Bun mit Rotweinzwiebeln, Salat, gebratenen Kräutерseitlingen sowie Tomaten- Kürbis- Relish an rotem Krautsalat sowie Twister frites* € 11,80

*Kürbis- Burger; Crispy- Kürbis- Schnitzel im hausgemachten würzigen Schwarzbier- Kürbiskern-Bun mit Grillkäse, Feldsalat, Zwiebel- Confit und Walnussmayo, rotem Krautsalat sowie Twister frites* € 11,50

*Oldenburger Grünkohl mit hausgemachter Bregenwurst, Kasseler und Krakauer sowie Salzkartoffeln „satt“ so viel Sie mögen...* € 15,80

*Putenbrust- Kürbisragout in milder Curry- Kokosrahmsauce an Tomatenwürfel- Butterreis- Timbale* € 13,20  
*...als vegane Variante mit Kichererbsen und Paprika* € 12,40

*Vegetarische Kohlrabi- Schnitzel an einem Tomaten- Kräuter Coulis sowie eine Timbale vom gebratenen Reis* € 11,50

*Knusperschnitzel; Schweineschnitzel in Kürbiskernpanade an Kartoffel- Wirsingpüree und einem Feldsalat mit hellem Balsamicodressing* € 13,20

*Jägerschnitzel mit Rahmsauce von frischen Champignons, Pommes Frites und kleinem gemischtem Salat* € 12,90

*Lindenhofpfännchen:*

*Kleine Steaks von Rind, Schwein und Pute mit Kräuterbutterrosette, Majoranbratkartoffeln und Marktgemüse unter holländischer Soßenhaube* € 16,90

*Pfeffersteak vom argentinischem Black- Angus Roastbeef mit bunter Cognac- Pfeffersauce, würzig gebackene Kartoffelspalten, Kräuterbutter und kleinem gemischtem Salat* € 20,50

*..darf es vielleicht noch ein Dessert sein...?*

*Minidessert nach Angebot des Tages* € 1,80

*Eine Kugel Vanilleeiskrem mit Kürbiskernöl und karamellisierten Kernen* € 1,90

*Marillenknödel in süßen Butterbröseln geschwenkt, Puderhaube und mit Marillenröster oder klassischem Pflaumenkompott* € 5,80

*..oder als Duett ein Marillenknödel, Röster und eine Kugel Kürbiskernöl- Eis* € 5,40

*Alle Preise sind inkl. der gesetzl. Mehrwertsteuer und Bedienung*

