

# HERBST- WINTERKARTE 2018/2019

## Fingerfood

Steinpilz Crostini mit Holsteiner Katenschinken	2,30 €
Mini Chicken-Burger mit Kürbis und Preiselbeeren	2,70 €
Taquito mit Rote Bete-Chili Tatar, Avocado Creme und Süßkartoffelchip	2,50 €
Crêpes Röllchen mit Bresaola, Birne und Ziegenfrischkäse	1,90 €

## Gabelfood im Glas

Apfel-Fenchel Salat mit Ziegenkäse	3,20 €
Panierter Mini-Meat Ball mit Gruyère gefüllt, auf Rote Bete Schmand	3,50 €
Pasta-Salat mit Hühnchen, Marillen, Ricotta und gerösteten Maronen	3,50 €

## Warme Gerichte

Pastinaken Suppe mit Schwarzbrot-Croûtons	4,90 €
Schweinemedallions in Pfefferrahmsauce, dazu Kürbisgemüse und Butterkartoffeln	11,50 €
Birnen, Bohnen und Speck	9,70 €
Spinatknödel mit Champignonrahm und geriebenem Gruyère	10,50 €

## Dessert im Glas

„Blonder Schwede“ – weiße Schokolade, Apfelkompott, Streusel	3,00 €
Schoko-Karamell-Trifle mit gerösteten Erdnüsse	3,00 €
Zimt-Tiramisu mit Zwetschgenkompott	3,00 €

# Impressionen



**Pasta-Salat mit Hühnchen,  
Marillen, Ricotta und gerösteten  
Maronen**



**Taquito mit Rote Bete-Chili Tatar,  
Avocado Creme und Süßkartoffelchip**



**„Blonder Schwede“ –  
weiße Schokolade, Apfelkompott, Streusel**