

## **Davor geht immer was...**

Heimische Kartoffel-Apfel-Suppe verfeinert mit krossem Speck und

Croutons (1, 2,3,4)

4,90 EURO

Kleiner bunter Salatteller der Saison (G,2)

5,40 EURO

## **Vegetarisch und Vegan**

Tagliatelle mit Feta, Blattspinat und sonnenverwöhnten

Cherry -Tomaten & Oliven (1,2, A-Weizen, G)

8,50 EURO

Hausgemachter Kräuterquark mit Demminer Drillingen und Leinöl (G)

6,50 EURO

Vegetarischer Gemüseteller (A-Weizen, C, G, I)

14,20 EURO

## **In der Hauptsache Fleisch**

Herzhafter Wildbraten mit Apfelrotkohl und Kroketten (A-Weizen, C, I)

18,20 EURO

Tafelspitz in pikanter Meerrettichsauce, Petersilienkartoffeln und

Salat von Roten Bete (3,4,10,A- Weizen, G)

17,50 EURO

Gepökelte Rinderzunge nach Flämischer Art

auf Madeirasauce und Petersilienkartoffeln (A-Weizen, C, G, 2,3)

16,20 EURO

Schweinerückensteak nach Zigeuner Art mit knusprigen Kartoffelspalten

(A-Weizen, C)

11,90 EURO

Schweineschnitzel mit Champions á la Creme und hausgemachten

Kräuterkroketten (A-Weizen, G)

14,90 EURO

## In der Hauptsache Fisch

Pochierte Forelle mit Kräuterbäuchlein mit Drillingen (D,I)

14,10 EURO

Gebratenen Zander mit auf Gemüsejuglienne Honig-Senf-Sauce und  
Demminer Feldäpfeln (D,I,J)

19,80 EURO

## För de Lütten (Extra für die Kleinen)

Nudeln mit Tomatencreme-Sauce (A-Weizen, G, 1,2)

5,00 EURO

Hausgemachter Kartoffelpuffer mit Apfelmus (A-Weizen, C)

5,40 EURO

Kleines Fischfilet mit Möhren und Kartoffeln (A-Weizen, G)

6,80 EURO

Kleines Schnitzel mit Pommes (A-Weizen, C)

6,80 EURO

## Süßes Hullerbusch

Erdbeer-Schoko-Marmor-Parfait (C,G)

5,90 EURO

Torta Caprese mit Bourbon-Vanille-Eis (C,H)

4,50 EURO

Hausgemachter Blechkuchen (A-Weizen, C)

2,70 EURO

Nuss-, Schweden- oder Amareneeisbecher (C, G, H, 1, 10)

5,60 EURO

Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne (C, G, 1, 2, 4, 10)

4,80 EURO

Hullerbuscher Apfelsahnemus mit Walnüssen (G,H)

3,50 EURO

Kennzeichnung der Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 8 mit Phosphat, 10 mit Süßungsmittel

Allergene Stoffe

A Glutenhaltige Getreide (Weizen, Dinkel, Roggen, Gerste, Hafer)

B Krebstiere, C Eier, D Fische, E Erdnüsse, F Sojabohnen, G Milch, H Schalenfrüchte (Mandeln, Hasel-, Wal-, Kaschu-, Peca-, Para-, Macadamia-, Queenslandnüsse, Pistazien), I Sellerie, J Senf, K Sesamsamen, L Schwefeldioxid und Sulfite, M Lupinen, N Weichtiere (Muscheln, Austern, Tintenfische, Schnecken)