

## *Kleines und Feines*

*Pimm's No. 1*

€ 6,40

*Tomatencrèmesuppe*

€ 5,50

*Feldsalat mit gebratenen Pfifferlingen,  
Rinderstreifen und Apfelspalten*

€ 12,50

*Currywurst<sup>2</sup> mit hausgemachter Currysauce  
und Pommes-frites*

€ 7,50

*Backfisch auf Kartoffelpüree  
und gestovtem Herbstgemüse*

€ 14,50

*Matjes mit Speckbohnen und Bratkartoffeln*

€ 14,50

\*\*\*\*\*

*Liebe Gäste, auf Wunsch erhalten Sie beim Servicepersonal eine Speisekarte mit  
allen kennzeichnungspflichtigen Allergenen!*

## Herbst - Menü

*Pfifferlingsrahmsüppchen  
mit Kräuterspeckstippe*

\*\*\*

*Hähnchen-Picata  
auf Sellerie-Zwiebelsauce und Feldsalat*

\*\*\*

*Apfelstrudel mit Walnußeis*

*€ 31,00 pro Person*

## Hauptgerichte

*Roastbeef rosa gebraten, kalt serviert,  
mit einer Salatbeilage, Remouladensauce und Bratkartoffeln  
€ 18,50*

*Labskaus – „Riesebusch“  
mit gebratenem Rindermedaillon, Matjestatar und Spiegelei  
€ 16,50*

*Zwiebelrostbraten  
mit Speckbohnen und Bratkartoffeln  
€ 24,50*

*Schnitzel an Rahmpfifferlingen  
und Bratkartoffeln  
€ 19,50*

*Gebratene Ostsee Scholle „Finkenwerder Art“  
mit Bratkartoffeln  
€ 20,50*

*Kalbsleber „Riesebusch“  
mit Kartoffelpüree und Apfel-Zwiebelragout  
€ 18,50*

### *Vegetarisches Gericht*

*Kartoffelpüree mit gestovtem Herbst-Lauchgemüse  
und einem Spiegelei  
€ 10,50*

## *Dessert*

*Käseteller*  
€ 7,50

*Apfel-Brombeer-Crumble*  
*mit Vanilleeis*  
€ 8,50

*Nougatknödel auf Vanillesauce*  
€ 7,50