

Saisonales aus der „lokal genial“-Küche

Durch den Herbst mit Hokkaido vom Syring-Hof und der Aronia- oder Apfelbeere von Gerhard Jochen: Lokaler ist nur der eigene Garten.

Vorspeisen

Bunte Blätter

Bunt gezupfter Blattsalat mit einem Rote-Beete-Kürbis-Ragout, dazu karamellierte Ziegenkäsecreme auf Brotchips und Wasabi-Kürbiskerne

7,80 €

Kürbis cremig

Kürbis-Cremesuppe aus Kürbissen vom Syring-Hof, mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen

5,80 €

Hauptgerichte

Krosse Ecken

Gebackene Kürbisspalten, Kartoffelecken und geschmorte Zwiebeln. Dazu servieren wir unseren Kräuterschmand (vegetarisch)

13,80 €

Stadtvater herbstlich

Zartes Bürgermeisterstück vom Linumer Wiesenkalb mit Kürbis-Karotten-Zwiebel-Gemüse und Kräuterkartoffeln

16,20 €

Dessert

Aronia- und Blaubeerschmaus

Warmes Beerentörtchen, Beereneis in der Waffel und fruchtige Zitronen-Frischkäsecreme

5,40 €