

Als Aperitif oder auch so..

**Gin Tonic „Hafenwasser“**

**Schleswiger Gin „Hafenwasser“ mit Fevertree Tonic mediteran**

dazu eine Gurkenscheiben

6,50 €

Unser Küchenteam empfiehlt...



**HERBSTMENÜ**

Waldpilzrahmsuppe mit Sahnehaube

~ ~ ~

Rehkeulenbraten an Wacholdersoße  
mit Kürbis-Karotten-Gemüse  
und hausgemachten Spätzle

~ ~ ~

Apfelküchle mit Zimt-Zucker bestreut  
dazu Vanillesoße und eine Kugel Pistazieneis

25,00 €



**FRISCH EINGETROFFEN**

**UND NUR SO LANGE DER VORRAT REICHT....**

Miesmuscheln

in Weißwein-Wurzel- oder Tomaten-Gemüse-Sud gekocht

dazu Baguette und Sauce Roui

500g      8,50 €

1000g     13,50 €