

**Wein des Monats**

155	<b>Crémont Rose</b>	0,1 l € 9,50
126	<b>Weißburgunder, Kabinett, trocken</b>	0,2 l € 7,50
127	<b>Riesling trocken</b>	0,2 l € 7,20

**Besonders zu Empfehlen**

12.)	3 frische holländische Matjesfilets „Hausfrauenart“, Salz- oder Bratkartoffeln <sup>13</sup>	€ 17,90
15.)	Hirschfilet „rosa gebraten“, Steinpilzrahm <sup>3</sup> , Bratapfel, Rotkraut, Herzoginkartoffeln	€ 32,00

**Die Dorschaison ist eröffnet**

**Frischer Ostsee-Dorsch wahlweise 200g oder 250g**

22.)	gebraten mit Senfsauce <sup>3</sup> , Bratkartoffeln <sup>13</sup> , Gurkensalat	
23.)	gekocht in Dillrahm <sup>3</sup> mit Spargel, Champignons, Büsumer Krabben, Petersilienkartoffeln, Kopfsalat in Joghurtdressing	
24.)	oder gedünstet in Meerrettichsauce <sup>3</sup> mit Bouillongemüse <sup>3</sup> , Salzkartoffeln, Gurken- und Tomatensalat	200g pro Person € 23,90 250g pro Person € 25,90
10.)	Hirschsaahnefleisch <sup>1,3</sup> mit Steinpilzen, gef. Birne Apfelrotkraut, Kartoffelbällchen	pro Person € 21,50

**Unsere Aktion im Oktober**

<b>I.</b>	Frischer Flusszander, wahlweise 200g oder 250g 3 verschiedene Zubereitungen zur Wahl	200g pro Person € 23,90 250g pro Person € 25,90
<b>II.</b>	Zarte Rinderbrust <sup>13</sup> in Meerrettichsauce <sup>3</sup> , Bouillongemüse <sup>3</sup> , Petersilienkartoffeln	pro Person € 19,50