



EMPFEHLUNGEN AUS DER HAND-WERKS-KAMMER

SUPPE/SOUP PORTION | €

KARTOFFEL-KOHLRABI SÜPPCHEN. **8,50**
GERÖSTETE KERNE – MAINTALKRESSE - FELDSALATPESTO
Potato soup with kohlrabi – roasted seeds – regional cress – lamb's lettuce pesto

HAUPTGÄNGE/MAIN DISHES PORTION | €

PIKANTER HALLOUMI BURGER. **16,00**
APFELCHUTNEY – KÜRBISCRÈME – GEMÜSEFRITTEN
Spicy halloumi burger | apple chutney | pumpkin puree | veggie fries

ROTE BETE CAESAR SALAD. **14,00**
CRÛTONS – GRANA PADANO – GEBRATENE ROTE BETE – KLASSISCHES CAESAR DRESSING
Beetroot Caesar salad | croutons | grana Padano | pan fried beetroot
traditional Caesar dressing

HAUSMACHER RÖSTBROT. **18,00**
BAUERNBROT – GEBRATENE BLUTWURST – APFELKOMPOTT –
SAUERRAHM & SCHMORZWIEBELN
Farmer's bread | sautéed black pudding | apple compote | sour cream
braised onions

RUMPSTEAK & FRITTEN. **29,00**
HAUSGEMACHTE ZWIEBELBUTTER – ROSA PFEFFERBEEREN
Rump steak & fries | homemade onion butter | pink pepper berries

NACHSPEISE/DESSERT PORTION | €

JOGHURT-MOHNMOUSSE. **7,00**
EINGEMACHTE ZWETSCHGEN
Yoghurt mousse with roasted poppy seeds | candied plums