Vorspeisen und Salat

Selbstgemachte Kürbislimonade, mit Kürbisstückchen 5,50 €
und Ginger Ale

Orangen-Kürbissüppchen, *mit Orangenfilets und Kürbiskernen*, dazu Gebäck 7,50€

Soljanka, mit saurer Sahne und Zitrone, dazu Brot 6,90€

Dresdner Würzfleisch, im Napf mit Toastecken

klein 7,80€
Groß 12,90€

Gratinierter Ziegenkäse, an fruchtigem Kürbischutney 10,50€
dazu Brot

Großer herbstlicher Salat 13,70€
Salat vom roten Spitzkohl, verfeinert mit Blattsalat,
Kirschtomaten und Petersilie,
mariniert mit Kürbis-Dressing, garniert mit Orangenfilets
und Nuß-Kerne-Mix

als kleiner Salat 7,90€

wahlweise dazu: **Ziegenkäse mit Thymian-Honig gratiniert** +7,80€
Gebratene Hähnchenbruststreifen +7,80€

Hauptgerichte

Geschmorte Rinderbäckchen, an Kartoffelpüree, garniert mit fruchtigen roten Zwiebeln — 25,70€

Braumeisterschnitzel vom Schweinerücken, in Panade mit feinem Röstzwiebelaroma, mit Käse-Chorizo-Füllung, dazu Honigmöhrchen und Bratkartoffeln — 23,50€

„Leber mal anders…" gebratenen Kalbsleber auf Kürbis-Kartoffelpüree, garniert mit roten Zwiebeln, Birnenspalten und Speck — 22,50€

Hähnchenbrustfilet, mit Backpflaume, im Speckmantel gebraten, an fruchtigem Kürbischutney, dazu Kräutergnocchi — 19,60€

Original Wiener Schnitzel, vom Kalbsrücken, dazu Honigmöhrchen und Bratkartoffeln — 28,90€

Vegetarisch

„ Vegetarischer – Kürbis-Kartoffelgulasch" verfeinert mit frischem Paprika — 16,50€

zgl. Gebratener Röstzwiebelbratwurst +5,60€
2 gebratene Debreziner Würstchen +5,90€

Kürbispasta, in feiner Kürbisrahmsoße, verfeinert mit frischem Salat und Kürbiskernen, dazu Hartkäse — 16,70€

Fisch

Matjes küsst Orange. Matjesfilet verfeinert mit 19,60€
Orangenfilets und roten Zwiebeln im Gewürzsud geschwenkt,
dazu Bratkartoffeln

Nordische grüße „Moin Moin – Labskaus" Matjesfilets an 21,90€
Kassler-Kartoffelpüree, garniert mit saurer Gurke, roter Bete
und Spiegelei

Gebratenes Zanderfilet, auf Kürbis – Kartoffelgulasch, 23,50€
verfeinert mit frischem Paprika

Süßes für die Seele

Cheesecake-Crème Brûlée, garniert mit frischen Früchten 7,80€

„Duett von Kürbis und Schokolade" selbstgemachtes Kürbiseis 9,50€
an Schokoladen-Törtchen,

Schwedeneisbecher, zwei Kugeln Vanilleeis mit Apfelmus, 7,90€
Eierlikör und Sahne

Kleiner Schwede mit 1 Kugel Eis 5,30€

Karamellbecher, zwei Kugeln gesalzenes Karamelleis, 6,70€
bunt garniert

Eissorten zur Wahl 2,60€

Vanille, Schokolade, Mangosorbet, Himbeersorbet, Cassissorbet,
gesalzenes Karamelleis, selbstgemachtes Kürbiseis

Kindergerichte

Trobischhof „Räuber"
Kinderschnitzel mit Honigmöhren und Kartoffelpüree — 8,60 €

Wirtshaus„Kapitän"
Fischstäbchen mit Honigmöhren und Kartoffelpüree — 8,50€

„Kleiner Weltenbummler"
Nudeln in Tomatensoße mit gebratener Wurst und Reibekäse — 6,90 €

„Süße Fee"
Plinse mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus — 6,90€

Kindereisbecher
1 Kugel Eis nach Wahl — 3,60€

Eissorten zur Wahl
Vanille, Schokolade, Mangosorbet, Himbeersorbet, — Kugel 2,60€