

„Apfelwochen“



Die Äpfel sind reif!
Unsere Gerichte kochen wir mit heimischen Äpfeln vom Obst- und Geflügelhof Stenz aus Waldorf

Kürbis-Apfelsuppe
mit Curry und Ingwer
€ 5,80

Matjesfilet „Hausfrauen Art“
mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurke
in Sahne-Joghurt-Sauce
€ 11,50

„Himmel un Ääd“ (Himmel und Erde)
Kartoffelpüree und Apfelkompott mit
gebratener Blutwurst und Zwiebelringen
€ 10,90

Apfelfannkuchen
€ 8,90

zarter Tafelspitz
mit Apfel-Meerrettich
dazu Blattspinat und
Bratkartoffeln
€ 14,90

Entenbrust rosa gebraten
mit Ahornsirup glasiert
mit gebratenen Apfelspalten
Bohngemüse, Maccaire-Kartoffeln
€ 18,50

Rinderleber Berliner Art
mit gebratenen Äpfeln und Zwiebeln
Kartoffelpüree
und einem bunten Salatteller
€ 13,90

Schweinefilet in Calvadossauce
mit glasierten Apfelscheiben
Möhrengemüse, Kroketten
€ 15,90

gebackene Apfelringe
mit Zucker und Zimt
mit Vanilleeis
€ 4,90



Apfelscheiben in Honig gedünstet
mit hausgemachtem Mandeleis
€ 4,90