

HERBSTAKTIONSKARTE

September 2026

VORSPEISE

- Kürbis-Kokos-Suppe** - vegan 8,50 €
mit Curry, Ingwer und Limette
dazu geröstete Kürbiskerne und Kürbiskernöl
- Steinpilzcremesuppe** G - vegetarisch 9,00 €
mit knusprigen Croûtons

HAUPTSPEISE

- Cremiges Pfifferlingsrisotto** G 21,50 €
mit Hokkaidokürbis und frischen Kräutern
- Tagliatelle in Kräuterrahmsauce** C/A/G 26,50 €
mit frischen Steinpilzen, Pfifferlingen und Parmesan
- Rumpsteak | 200g** G 34,50 €
mit gebratenen Pfifferlingen und Hokkaidokürbis
dazu Kartoffelgratin und kräftige Bratensauce
- NORDDEUTSCHER KLASSIKER:
- Hamburger Pannfisch** G/D 23,50 €
Gebratener Kabeljau und Rotbarsch mit knusprigen
Bratkartoffeln und körniger Dijon-Senfsauce
dazu ein kleiner Salat

DESSERT

- Parfait von karamellisierten Kürbiskernen** G 8,50 €
mit Birnenkompott und Kürbiskernkrokant

AUTUMN SPECIALS

September 2026

STARTERS

Pumpkin & Coconut Soup - vegan 8,50 €
with curry, ginger and lime, topped with roasted
pumpkin seeds and pumpkin seed oil

Cream of Porcini Mushroom Soup G - vegetarian 9,00 €
with crispy croutons

MAIN COURSES

Creamy Chanterelle Risotto G 21,50 €
with Hokkaido pumpkin and fresh herbs

Tagliatelle in Herb Cream Sauce C/A/G 26,50 €
with fresh porcini mushrooms, chanterelles
and Parmesan

Rumpsteak | 200g G 34,50 €
with sautéed chanterelles and Hokkaido pumpkin
served with potato gratin and rich gravy

NORTHERN GERMAN CLASSIC:

Hamburg-Style Pannfisch G/D 23,50 €
pan-fried cod and redfish with crispy fried potatoes
and wholegrain Dijon mustard sauce
served with a small side salad

DESSERT

Caramelised Pumpkin Seed Parfait G 8,50 €
with pear compote and pumpkin seed brittle