

# ODERBERGER IM HERBST

• • •

## VORSPEISEN

<b>Ziegenkäse</b> (vegetarisch)	10
Feige / Berliner Honig	
<b>Flusskrebs</b>	15
Senfgurke / Zwiebel Chip	
<b>Rote Beet-Tatar</b> (vegetarisch)	14
Cashew-Mayonnaise / Wachtelei	

## SUPPE

<b>Kerbelknollensuppe</b>	7
Kerbelschaum / geräucherte Entenbrust oder geräucherter Tofu (vegetarisch)	

## HAUPTGERICHTE

<b>Lammkarree</b>	29
dicke Bohne / Kürbispüree / Blauschimmelkäse	
<b>Kalbszunge</b>	26
Stubenküken / Wildreis / Karotte / Erbse	
<b>Wels</b>	24
Blumenkohlpüree / Blumenkohlröschen / Liebstöckeldip	
<b>Maultaschen</b> (vegan)	19
Kürbisfüllung / Aubergine / Walnuss	

<b>EIN TOPF FÜR ALLE IM HERBST</b> (ab 4 Pers.)	p.P. 13
<b>Eintopf</b> passend zur Jahreszeit (serviert im Kupfertopf)	
dazu 6 Sorten frische Kräuter aus der Region & frisch gebackenes Brot	

## DESSERTS

<b>Schokokuchen</b> (vegetarisch / vegane Alternative mit Sorbet)	9
Blaubeermousse / Schoko-Crumble	
<b>Milchmädchen Panna Cotta</b> (vegetarisch)	9
Kaffeegelee / Birne	

<b>DEN HERBST ALS 3-GANG-MENÜ</b>	39
mit alkoholfreier- oder Bierbegleitung	50
mit korrespondierender Weinbegleitung / 3 mal 0,1l	60