

## Kürbiswochen im „Schwindts“



„Spätsommer trifft Herbstlichkeit“

Feines Kürbis-Melonen Süsschen mit hausgemachten Croutons  
€ 4,90

„Rügener Fischsoljanka“

mit Einlagen von Fisch & Gemüsen dazu ein feiner Rahm & frische Zitrone  
€ 5,50

-----

Zanderfilet aus dem Jasmunder Bodden, auf der Haut gebraten,  
an Rieslingsahne, dazu frisches Kürbis-Zuckerschoten Gemüse & Bandnudeln in Basilikum-Olivenöl  
€ 17,50

Barschfilet, aus dem Wieder Bodden,  
an feiner Sanddorn-Senf Sauce, dazu frisches Kürbis-Zuckerschoten Gemüse & gebutterte Kartoffeln  
€ 15,50

Rügener Ostseeflunder, im Ganzen, gebraten & gebacken,  
an Kräuterbutter, dazu Kürbis-Zuckerschoten Gemüse & Ofenkartoffel mit Limettenrahm  
€ 14,90

Ostseeschollenfilets, in der Parmesan-Sesam Panade,  
dazu frisches Kürbis-Zuckerschoten Gemüse & Bandnudeln in Basilikum-Olivenöl  
€ 14,90

### Frischer Kürbis zu anderen Hauptgerichten?

Sie suchen sich ein Hauptgericht aus der Speisekarte & tauschen die Gemüsebeilage  
gegen unser frisches Kürbis-Zuckerschoten Gemüse.

Aufschlag je Portion € 1,00

## Herbstliche Hochgenüsse mit Holunder:

„Hausgemachte Holunder Limonade“

(mit hausgemachten Sirup, Holundersaft, Limetten, Sternanis, Eiswürfel & Sprudelwasser 0,4l - € 4,20)

Heisser Holunder-Apfel Punsch mit Rügener Bienenhonig - € 3,50

„Die Ostsee trifft das Schwarze Meer“

Hausgemachte Holunder-Gelee Würfel, Prosecco, Ginger-Ale & Eiswürfel - € 5,90

