

Kürbiswochen im „Schwindts“

Vorspeise

Feines **Kürbis-Curry-Orangen Süsschen** mit gerösteten Sonnenblumenkernen
€ 4,90

Hausgeräuchertes **Matjes-Tatar**, verfeinert mit Zwetschgen & karamellisierten Zwiebeln, dazu ein Kürbis-Kartoffel Rösti
€ 8,50

Hausgemachter **Ziegen-Frischkäse Knödel**, in der Kürbiskern Panade, verfeinert mit Rosmarin & Bienenhonig, dazu ein Kürbis-Chutney & Knoblauchbrot
€ 7,90

Hauptgericht

Ostseeschollenfilets, in der Kürbiskern-Cornflakes-Knusper Panade, dazu frisches Kürbis-Zuckerschoten Gemüse & Ofenkartoffel mit Limettenrahm
€ 15,90

Wolfsbarsch, im Ganzen gegrillt & gebacken, an hausgemachter Kräuterbutter, dazu reichen wir ein Kürbis-Zuckerschoten Gemüse & Rügener Bratkartoffeln
€ 15,90

Zanderfilet aus dem Jasmunder Bodden, auf der Haut gebraten, an Sanddorn-Limonen Soße, dazu frisches Kürbis-Zuckerschoten Gemüse & Bandnudeln in Basilikum-Olivenöl
€ 18,90

Rügener **Ostseeflunder**, im Ganzen, gebraten & gebacken, an Kräuterbutter, dazu Kürbis-Zuckerschoten Gemüse & Ofenkartoffel mit Limettenrahm
€ 15,50

2 Ziegen-Frischkäse Knödel, gebacken, in der Kürbiskern Panade, verfeinert mit frischem Rosmarin & Bienenhonig, an feinem Kürbis-Chutney, dazu reichen wir frisches Kürbis-Zuckerschoten Gemüse
€ 13,90



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

