

Kürbiswochen im „Schwindts“

Vorspeise

Feines **Kürbis-Mango-Schwarzbier Süsschen** mit knusprigen Croutons

€ 5,20

Matjes-Kürbis-Tatar

feine Würfel vom Rügener Matjes, angerichtet in süß-saurem Kürbis-Chutney,
an frischen Wildkräutern, dazu körniges Pumpernickel

€ 7,90

Hausgemachter **Ziegenfrischkäse-Knödel**, in der Kürbiskern-Panade, verfeinert mit Rosmarin &
Bienenhonig, dazu reichen wir ein Kürbis-Chutney & Knoblauchbrot

€ 8,90

Hauptgericht

Zanderfilet aus dem Jasmunder Bodden, auf der Haut gegrillt,
an feiner Sanddorn-Minzsoße, dazu frisches Kürbis-Zuckerschoten-Gemüse & ein Kartoffel-Melonen-Stampf

€ 20,90

Ostseeschollenfilets, in der Kürbiskern-Cornflakes-Panade,
dazu frisches Kürbis-Blattspinat-Gemüse & eine Ofenkartoffel mit Limettenrahm

€ 17,90

Barschfilet, aus dem Wieder Bodden, gegrillt,
an feiner Sanddorn-Minzsoße, dazu reichen wir ein Kürbis-Zuckerschoten-Gemüse & Kartoffel-Melonen-Stampf

€ 18,90

2 Ziegenfrischkäse-Knödel, gebacken, in der Kürbiskern-Panade, verfeinert mit frischem Rosmarin &
Bienenhonig, an feinem Kürbis-Chutney, dazu reichen wir frisches Kürbis-Blattspinat-Gemüse

€ 15,50



Frischer Kürbis zu anderen Hauptgerichten?

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

Aufschlag je Portion € 1,00