

Kürbiswochen im „Schwindts“

Vorspeise

Feines **Kürbis-Mango-Schwarzbier Süppchen** mit knusprigen Croutons
€ 5,50

Matjes-Kürbis-Tatar

feine Würfel vom Rügener Matjes, angerichtet in süß-saurem Kürbis-Chutney,
an frischen Wildkräutern, dazu körniges Pumpernickel
€ 8,50

Hausgemachter **Ziegenfrischkäse-Knödel**, in der Kürbiskern-Panade, verfeinert mit Rosmarin &
Bienenhonig, dazu reichen wir ein Kürbis-Chutney & Knoblauchbrot
€ 9,50

Hauptgericht

Zanderfilet aus dem Jasmunder Bodden, auf der Haut gegrillt,
an feiner Sanddorn-Minzsoße, dazu frisches Kürbis-Zuckerschoten-Gemüse & ein Kartoffel-Melonen-Stampf
€ 21,90

Ostseeschollenfilets, in der Kürbiskern-Cornflakes-Panade,
dazu frisches Kürbis-Blattspinat-Gemüse & eine Ofenkartoffel mit Limettenrahm
€ 18,90

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
€ 16,50

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