

# Kürbiswochen im „Schwindts“

## Vorspeise

Feines **Kürbis-Mango-Schwarzbier Süsschen** 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

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

**Barschilet**, aus dem Wieker Bodden, gegrillt,  
an feiner Honig-Dijon-Senfsoße, dazu frisches Kürbis-Zuckerschoten-Gemüse & gebutterte Rosmarinkartoffeln\*  
€ 19,50

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