

# SAISONALE

## Empfehlung

<b>Steckrübensuppe</b> <small>g</small>	9.5
mit brauner Butter, Apfel und confierter Garnele	
<b>„Matjes-Hausfrauenart“ <small>oder</small> vegane „Auberginen - Hausfrauenart“</b>	18.9
in (veganem) Sauerrahm, Apfel, Gurke, rote Zwiebeln und Dill	
<b>dazu wahlweise:</b> Bratkartoffeln <sup>3</sup> <small>oder</small> Petersilien - Kartoffeln	
<b>Rauchmatjesfilet von der Nordsee</b> <small>g</small>	18.9
mit Salzzitrone, Dill, Meerrettichcreme und zweierlei Bete	
<b>Kartoffel-Gnocchi</b> <small>a4, m, f</small>	
<i>vegan</i>	21.5
mit Grünkohl, gebratenen Kräuterseitlingen, Knoblauch, Chili und Kürbiskern-Crunch	

## DIEHLs - Sélection

<b>Zur Auswahl*:</b>	<b>Miesmuscheln à la Marinières</b> <small>a1, g, l</small>	23.8
im Weißweinkräutersud mit Knoblauch und Gemüse-Julienne		
	<b>Miesmuscheln au Munster</b> <small>a1, g, l</small>	23.8
in Weißweinrahm, Munsterkäse und Lauch		
	<b>Miesmuscheln Arrabiata</b> <small>a1, g, l</small>	23.8
in tomatisiertem Sud mit Chili und Knoblauch		
<i>*Baguette ist bei allen Muschelvariationen inklusive.</i>		
<b>Optional dazu:</b>	<b>Pommes Frites</b>	5
	<b>Knoblauchbrot</b> <small>a1, g</small>	3

UNSERE WEINAUSWAHL  
DAZU  
ZU  
FISCH & MIESMUSCHELN  
PASSEND

## 2022er Chardonnay -S-

Weingut: Kruger Rumpf, trocken  
dezente Holznote · fruchtig · floral · cremig

0,2 | 12 0,1 | 9.5