

SAISONALE Empfehlung

Steckrübensuppe ^g 9.5

mit brauner Butter, Apfel und confierter Garnele

„Matjes-Hausfrauenart“ *oder vegane* „Auberginen - Hausfrauenart“ 18.9

in (veganem) Sauerrahm, Apfel, Gurke, rote Zwiebeln und Dill

dazu wahlweise: Bratkartoffeln ³ *oder* Petersilien - Kartoffeln

Rauchmatjesfilet von der Nordsee ^g 18.9

mit Salzzitrone, Dill, Meerrettichcreme und zweierlei Bete

Kartoffel-Gnocchi ^{a4, m, f} *vegan* 21.5

mit Grünkohl, gebratenen Kräuterseitlingen, Knoblauch, Chili und Kürbiskern-Crunch

DIEHLs - Sélection

Zur Auswahl* : **Miesmuscheln à la Marinières** ^{a1, g, l} 23.8

im Weißweinkräutersud mit Knoblauch und Gemüse-Julienne

Miesmuscheln au Munster ^{a1, g, l} 23.8

in Weißweinrahm, Munsterkäse und Lauch

Miesmuscheln Arrabiata ^{a1, g, l} 23.8

in tomatisiertem Sud mit Chili und Knoblauch

**Baguette ist bei allen Muschelvariationen inklusive.*

Optional dazu: **Pommes Frites** 5

Knoblauchbrot ^{a1, g} 3



2022er Chardonnay -S-

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

0,2 | 12 0,1 | 9.5