

Saisonspezialitäten



Suppe/Vorspeise

Schwarzwurzelcremesuppe
mit Grünkohlpesto

€ 5,90

Geräucherte Entenbrust
auf dreierlei Linsensalat

€ 11,50

Hauptgerichte



**Herzhafter Grünkohl mit Kohl- und
Pinkelwurst,
geräuchertem Bauchspeck & Kasseler,
serviert mit Petersilienkartoffeln**
€ 17,50

Wiener Schnitzel

paniertes Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren,
Pommes frites und einem gemischten Salat

€ 18,90

Gebratene Perlhuhnbrust

mit Rotweinjus, serviert auf Spitzkohl in Rahm,
dazu frische Kartoffelrösti

€ 20,90

Isländische Seeteufelbäckchen vom Grill

mit Zwiebel-Fenchel-Balsamico Gemüse
und in Olivenöl geschwenkten Gnocchi

€ 19,50

vegetarisch:

Gnocchi in Nuss-Pesto

mit frischem Grünkohl & Parmesan

€ 11,50



Frische Kartoffelrösti

mit Pilzen & Rucola in Rahmsauce
und frisch geriebenem Parmesan

€ 12,50



RINGHOTELS

Unser Echt HeimatGenuss erleben **Menü**

**Als Apéritif »Apfel-Kirschsecco«
aus dem Alten Land –alkoholfrei-**

**

**Schwarzwurzelcremesuppe
mit Grünkohlpesto**

**

**Gebratene Perlhuhnbrust
mit Rotweinjus, serviert auf Spitzkohl in Rahm,
dazu frische Kartoffelrösti**

**

**Marzipan-Mohn-Eiscreme
mit warmem Schokokuchen & Altländer Apfelsalat**
€ 34,00

**2 Euro hier von gehen an unseren
Ringhotels Spendenpartner
Dachverband Clowns in Medizin und Pflege Deutschland e.V.
und Kinderhilfe Organtransplantation e.V.**

... und etwas Süßes zum Dessert



Marzipan-Mohn-Eiscreme

vom Milchkontor in Wilstedt

mit warmem Schokokuchen & Altländer Apfelsalat

€ 8,50

»Dänischer Kaffeeklatsch«

1 Kugel Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce

€ 2,50

Rote Beerengrütze

mit Vanilleeis

€ 4,40