

Saisonspezialitäten

Suppen



Kürbiscremesuppe
mit gerösteten Kürbiskernen € 5,90

Rote-Bete-Suppe
mit glasierten Apfelspalten € 5,90

Hauptgerichte

Hausgemacher Kohlroulade
gefüllt mit Hackfleisch, serviert mit
Specksauce
und Petersilienkartoffeln
€ 13,50



Wildgoulasch aus heimischer Jagd
mit frischen Pilzen, Rotkohl & Kroketten € 17,90

Rosa gebratene Rehrücken auf Kürbisgemüse
mit Kirsch-Pfefferjus & gebratenen Schupfnudeln € 25,50



Mariniertes Kabeljaufilet gebraten
serviert auf lauwarmem Orangen-Fenchelsalat
mit Kartoffelstampf € 18,90

vegetarisch:**Gebackener Schafskäse**

mit einer pikanten Joghurtsauce
und Couscous Salat

€ 12,50

Schupfnudel-Kohl-Pfanne

gebratene Schupfnudeln mit Rosen-, Weiß-
und Wirsingkohl & Soucream

€ 9,50



RINGHOTELS

Echt HeimatGenuss erleben

Unser**Menü**

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

**

**Kürbiscremesuppe
mit gerösteten Kürbiskernen**

**

**Mariniertes Kabeljaufilet gebraten
serviert auf lauwarmem Orangen-Fenchelsalat
mit Kartoffelstampf**

**

**Walnusseis
mit warmen Zwetschgen
€ 30,00**

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

... und etwas Süßes zum Dessert**Walnusseiscreme**

mit warmen Zwetschgen

€ 5,70

Dreierlei Nougatcreme

mit Walnuss-Pflaumenkompott

€ 7,50

»Dänischer Kaffeeklatsch«

1 Kugel Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce

€ 2,50

Rote Beerengrütze

mit Vanilleeis

€ 4,40