

Saisonspezialitäten

Suppe & Vorspeisen

Pikante Kürbissuppe mit Chili & Ingwer
mit gerösteten Kürbiskernen

20

Rote Bete-Suppe
mit Frischkäse



€ 6,20

Salat von Äpfeln, Gelber und Roter Bete vom »Gourmet Gärtner« aus Elsdorf
mit gebackenem Ziegenkäse, karamellisierten Walnüssen & ofenfrischem Baguette
€ 12,50



Hauptgerichte

Variation vom neuen Matjes
Natur-, Sherry- und Rauchmatjes
mit Hausfrauensauce und Bratkartoffeln

€ 15,50



Gebratene Seeteufelmedaillons
mit Kürbis-Kartoffelgemüse aus dem Ofen

€ 22,50

Kalbsleber Berliner Art
mit Röstzwiebeln, Apfelringen
und Kartoffelstampf
€ 19,50

Wiener Schnitzel
paniertes Kalbsschnitzel mit Preiselbeerkompott
und Kartoffel-Gurkensalat

€ 18,90



Rosa gebratene Steaks aus der Rehkeule
mit Aronia Beeren-Jus, grünen Bohnen
und gebratenen Semmelknödeln

€ 22,90

**vegetarisch:****Kürbisrisotto***mit gegrilltem Kürbis*

€ 12,50

Kürbis-Karotten-Gemüse in Salzeibutter*mit Gnocchi & frisch geriebenem Parmesan*

€ 12,50



RINGHOTELS

Echt **Heimat**Genuss erleben**Unser Menü****Als Apéritif »Apfel-Kirschsecco«
aus dem Alten Land –alkoholfrei-**

**

Pikante Kürbissuppe mit Chili & Ingwer*mit gerösteten Kürbiskernen*

**

Rosa gebratene Steaks aus der Rehkeule*mit Aronia Beeren-Jus, grünen Bohnen
und gebratenen Semmelknödeln*

**

Zwetschgencrumble*mit Vanilleeis*

€ 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****Cashew-Honig Eis****vom Milchkontor Wilstedt***mit Birnenkompott*

€ 5,90

Zwetschgen-Crumble*mit Vanilleeis*

€ 6,90

»Espresso Verpoorten«*1 Kugel Vanilleeis mit Eierlikör (2cl)
& heißem Espresso*

€ 3,50

Rote Beerengrütze*mit Vanilleeis*

€ 4,40