Herbst-Highlights

APEROS (oder mit herbstlichem Pep)

von Ribbeck's Limonade 0,5 l **4,50**
Birne, Holunderblüte und Thymian … erfrischend herbstlich

Herbst Sprizz
Lillet, Birnensaft, Tonic, Zimt 0,2 l 7,90

Kürbis-Kokos-Suppe **6,50**
mit krossem Serrano

Französische Zwiebelsuppe **7,50**
mit Käse überbacken

Vegetarische Herbstpasta **13,90**
mit getrockneten Tomaten
Hokkaido-Kürbis und gehackten Walnüssen

„Himmel und Erde" á la Seeschloß **16,90**
Gebratene Blutwurstscheiben auf gerahmter Pastinake,
dazu würzige Schmorzwiebeln und Kartoffelstampf

„Ostpreußens Krönchen" **16,90**
Königsberger „Wild"klopse mit Klößen und klassischer Kapernsauce

Geflügelleber **14,90**
„Berliner Art" mit Apfelspalten und Zwiebelringen, dazu deftiges Kartoffelstampf

Zu all unseren Herbstgerichten empfehlen wir ein Glas kühlen Weißwein 0,2 l 7,50

„Spaziergang auf gefallenem Laub" **8,90**
Heißes Schokotörtchen mit karamellisierten Birnenspalten und
Walnüssen, dazu eine Kugel cremiges Vanilleeis

Pete's Pumpkin Pie **8,90**
hausgemachter Kürbiskuchen mit würzigem Kürbis-Orangen-Kompott
und Vanilleeiscreme

Bitte helft uns weitere Kosten zu vermeiden. Zahlt mit Bargeld, statt mit Plastik. Die Zahlung mit Kreditkarten im Restaurantbereich können wir leider gar nicht mehr anbieten. Vielen Dank 😍

Seeschloß