

Vetternwirtschaft

unsere Handwerker und wir empfehlen

Suppe

Lotts Erleuchtung

Suppe nach Lust und Laune des Chefkochs

im Brotlaib

5,90 €

in der Tasse

4,10 €

Fußbodenleger Hollas Verlockung

Apfel – Kürbis – Meerrettichcremesuppe mit Kürbiskernöl

im Brotlaib

5,90 €

in der Tasse

4,10 €

Susannes Wellnessprogramm

alle Salate servieren wir mit frischem Zwiebelbrot (Weizenmehl), gerösteter Sesamsaat und unserem hausgemachten Dressing (Limettensaft, Honig, Balsamicoessig, Olivenöl und frischen Kräutern)

kleiner Vitalsalat mit Müsli und Nüssen

4,90 €

großer Vitalsalat mit Müsli, Nüssen und mit Balsamico abgelöschte Hähnchenbruststreifen

9,50 €

großer Vitalsalat mit Müsli, Nüssen und frisch gehobeltem Parmesan

8,50 €

Vetternwirtschaft

unsere Handwerker und wir empfehlen

Für den kleinen Hunger

Pittis Powerbrot 5,90 €

angeröstete Scheibe Mischbrot (Roggen-, Weizenmehl) mit Kochschinken, Spreewälder Sahne-Meerrettich (geschwefelt), Spreewälder Gewürzgurken (Senfkörner) und zwei Spiegeleier

Herrn Langers Lieblingsessen 5,30 €

Strammer Max

eine in Butter angeröstete Scheibe Mischbrot (Roggen-, Weizenmehl) Schwarzwälder Schinken und zwei Spiegeleier

Frau Pfeiffers Kunstwerk 6,90 €

Kürbismuffin auf Salatbett und Kräutersauerrahmdip

Vegetarisch

Frau Warthemanns Wohlfühlteller 8,90 €

Camembert im Zwiebelbrotteig (Weizenmehl) gebacken, mit Preiselbeeren und frischem Salat, dazu hausgemachtes Dressing

Raumausstatterin Frau Prietz Kreation 9,70 €

Zwei Paprikahälften mit Tomate und Hirtenkäse gefüllt und im Ofen gebacken, auf frischen Bandnudeln mit Pesto

Vetternwirtschaft

unsere Handwerker und wir empfehlen

Vom Wasser auf den Teller

Glasermeister Gessners Überraschungspaket 14,90 €
Zanderfilet (mehliert) mit Kirschtomaten, Pesto und Rucola, dazu Hirtenkäse und Kräuterkartoffeln im Aromapaket

Regionale Spezialitäten für den großen Hunger

Christophs Überraschung

Genießen Sie unsere wechselnden Herbstkreationen aus der Küche

Hans Salzmanns Spezialität 8,50 €

Knacker mit Senfrahmsauerkraut im Zwiebelbrot (Weizenmehl) gebacken auf frischem Salatbukett

Schmiedemeister Körners Kraftpaket 10,90 €

Kassler auf Porree – Apfel – Meerrettichrahmgemüse im Zwiebelbrotteig (Weizenmehl) gebacken, dazu frischer Salat mit hausgemachtem Dressing

Herdas Tischlermahlzeit 13,90 €

Schweinelachsschnitzel mit Kürbis – Meerrettichcreme, Ei und Semmelmehlpanade dazu karamellisierte Pastinaken – Möhren – Spaghetti und Pupen – Schulzes – Schwarzbiersauce

Vetternwirtschaft

unsere Handwerker und wir empfehlen

Lindstädt's Herbstkracher 14,90 €

*Tranche vom Schweinefilet flambiert mit Absinth,
dazu karamellisierte Möhren – Pastinaken – Spaghetti
und Puppen – Schulzes – Schwarzbiersauce*

Klempnermeister Schreibers Gaumenschmaus 14,50 €

*Schweinemedallions mit einer Kracker – Parmesankruste,
Wirsing – Apfelrahmgemüse
und Puppen – Schulzes – Schwarzbiersauce*

Haferlands Späne 12,90 €

*gefüllte Hähnchenbrust mit Birne und Gorgonzola
gebacken auf Blattspinat*

Engelmanns Töpfermahlzeit 18,90 €

*Rumpsteak mit gerösteten Zwiebelringen, hausgemachter
Kräuterbutter, Wirsing – Apfelrahmgemüse und
Puppen – Schulzes – Schwarzbiersauce*

Alle Speisen werden bei uns mit guter Butter oder Butterschmalz zubereitet

Wählen Sie bitte als Beilage zu den Hauptgerichten zwischen:

- *frische Tricolore Bandnudeln*
- *Süßkartoffelpüree*
- *Drillinge mit Rosmarin (Kartoffeln)*

Vetternwirtschaft

unsere Handwerker und wir empfehlen

Etwas Süßes geht immer

*Schoko – Birnenküchlein mit Eierlikör
dazu Vanilleeis* 5,90 €

*warmes Nougatsüppchen mit einer Kugel
Vanillecreme und Tortellini gefüllt mit Schwarzer
Johannisbeerfrischkäsecreme* 5,90 €

*Kürbis - Apfel - Panna Cotta mit Zimt und
einer Vanillecreme* 4,90 €

*Liebe Gäste, wir bitten um ihr Verständnis, wenn es mal etwas
länger dauern sollte, da unsere Speisen für Sie frisch
zubereitet werden.*

*Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Abend in der
Vetternwirtschaft*

Familie Scholz und ihr Team