



TIETJENS HÜTTE

Empfehlungen des Hauses

Herbstliche Kürbis-Suppe

dazu hausgemachtes Kürbisbrot

€ 8,50

Vorspeisenvariation

Dreierlei ‚Gutes aus der Moordiele‘

€ 10,90

Zanderfilet

-auf der Haut gebraten-

mit Champagner-Sauerkraut, Senfsoße, Kartoffelstampf

€ 28,50

Buchweizen-Rote Bete-Knusperkugeln

-vegetarisch-vegan-

auf Kürbis-Süßkartoffel-Ragout,

mit Edamame-Bohnen

€ 19,50

Wildburger von Hirsch und Reh

im Kürbisbrötchen

mit Birne und Gorgonzola-Käse, Preiselbeer-Senfsoße,

Rucola, dazu Pommes frites,

€ 22,50

Medaillons vom Hirsch

mit Kürbis-Spitzkohl-Gemüse, Kartoffelkroketten

Limonenseitlinge, Wildjus

€ 32,00

Brust und Keule von der Gans

mit Backobst, Apfelrotkohl, Kartoffelklößen,

Geflügelrahmsauce

€ 29,90

Halbe ausgelöste Ente

mit Rotkohl und Kartoffelklößen,

Geflügelrahmsauce

€ 29,90

Gebackener Schokopudding

mit selbstgemachtem Kürbiseis
und frischem lauwarmem Birnenragout

€ 9,50

November 2024