

Vorspeisen

Carpaccio vom Angus-Rind

mit Olivenöl, Parmesankäse & gerösteten Pinienkerne
marinierter Blattsalat

€ 10,90

Caramellisierter Fetakäse & Walnusskernen

mit glasierten Apfelspalten
marinierter Blattsalat

€ 8,90

„Bruschetta“ geröstete Baguette - Scheiben mit Tomatenwürfeln
in Knoblauch & Petersilie mariniert

€ 7,90

Kartoffel-Trüffel-Schaumsuppe

mit Räucherlachs-Streifen

€ 5,90

Allergene Zutaten beantworten Wir auf Anfrage

Feines aus Fluss & Meer

Gourmet Matjesfilets mit „Hausfrauensauce“

Bratkartoffeln

€ 12,90

„Friesenrösti“

Matjesfilets, Eismeershrimps & Räucherlachs
mit dreierlei Saucen, Kartoffelrösti & Blattsalat

€ 16,90

Zopf von Lachs & Buntbarsch aus dem Ofen

mit Zitronen-Crème Frâiche und mediterranen Kräutern,
mit Tomaten, Steinchampignons & Rote Bete Kartoffelrösti

€ 19,90

Zanderfilet auf der Haut gebraten

auf feiner Dijonsenf-Sauce

Kartoffelrösti & Beilagensalat

€ 18,90

Gebratenes Mittelstück vom Skrei (Winterkabeljau)

auf feiner Dijonsenf-Sauce, Blattspinat & Petersilienkartoffeln

€ 20,90

Allergene Zutaten beantworten Wir auf Anfrage

Fleischgerichte

Paniertes Schweinerückenschnitzel

mit Steinchampignons im Schnittlauchrahm, Bratkartoffeln

€ 14,90

Gefülltes Schweinerückenschnitzel „Spezial“

mit Schinken & Käse gefüllt, Sauce Hollandaise

Kartoffelkroketten & Preiselbeeren

€ 16,90

Mediterrane „Hühnchenbrust-Streifen“

mit Grillgemüse und Fetakäse in feiner Rahmsauce

Kartoffelrösti & Beilagensalat

€ 16,90

Gebratene Medaillons vom Schweinfilet

mit Steinchampignons im Schnittlauchrahm

Kartoffelrösti Beilagensalat

€ 18,90

Hirsch-Edel-Goulasch mit Pfifferlingen & Steinpilzen

mit Apfelrotkraut & Kartoffelkroketten

Preiselbeerbirne

Geschmorte Lammstelze in eigener Sauce

grüne Butterbohnen & Kartoffelrösti

€ 18,90

Rumpsteak vom argentinischen Rind saftig und lecker...

mit Grilltomate & hausgemachter Kräuterbutter

200	g	€	19,90
250	g	€	24,90
300	g	€	29,90

Gerne dazu gegessen...

Pommes Frites	€	3,00
Bratkartoffeln	€	3,20
Grillgemüse	€	4,00
Ofenkartoffeln mit Sour Crème	€	3,80
Steakbrot	€	2,50
Pfannenzwiebeln	€	2,50
Pfeffersauce	€	3,00
Beilagensalat	€	4,10

Allergene Zutaten beantworten wir auf Anfrage

Vegetarisch

**Überbackene Rote Bete, Birnen & Walnusskernen
mit Gorgonzola ,Kartoffelrösti & mariniertes Feldsalat**
€ 14,90

**„Marinierte-Marktsalate“
in Olivenöl - Vinaigrette & feinem Senfdressing ,Baguettebrot**

- mit gebratenen Hühnchenbrust - Streifen	€	12,90
- knusprig gebackener Fetakäse, Preiselbeeren	€	12,90

Currywurst mit Pommes Frites & Salatbeilage
€ 5,90

Flammkuchen vom Brett...

„Original“

mit Speck & Zwiebeln

€ 8,90

„Hawaii“

mit Ananas, Kochschinken & Käse

€ 8,90

„Italienisch“ (vegetarisch)

mit Tomaten, Käse & Ruccolasalat

€ 8,90

Allergene Zutaten beantworten wir auf Anfrage

Die süße Verführung

Crème Brûlée

mit Orangenfilets & Vanille-Eis

€ 6,90

„Mohr im Hemd“

lauwarmer Schokoladenkuchen mit Eierlikörsahne

Himbeerkompott & Vanille-Eis

€ 6,90

Zweierlei Schokoladenmousse mit Rumkirschen & Eierlikörsahne

Vanille-Eis

€ 6,90

„Schweden-Eisbecher“

feiner Apfelkompott mit Mandeln & Calvados

drei Kugeln Vanille-Eis & Zimt-Sahne

€ 5,50

Allergene Zutaten beantworten wir auf Anfrage