

Speisen-Kreationen einmal anders. . . .
Worauf haben Sie Appetit?

Vorspeisen

Garnelen (oder Fischfilet)
an bunten Blattsalaten mit orangen-Chili-Sauce
13,50

Gebeizter Fjord-Lachs an Kartoffelplätzchen
mit Gurken – Dill-Schmand und Salatbouquette
12,80

Hähnchenbrust mit Avocado - Creme und Cous-Cous-Salat
12,40

Marinierte Entenbrust mit Blaubeer – Creme und Maisplätzchen
12,50

Bunte Blattsalate mit Wassermelone und Parmesan
9,40

Suppen

Tomaten – Fenchelsuppe mit Basilikum
7,40

Kartoffel-Creme-Suppe mit Speck und Pesto
7,20

Gelbe Linsen-Tomatensuppe mit Kürbisöl
7,20

Karotten-Kokos-Creme-Suppe
7,20
Klare Geflügelkraftbrühe mit Grießnocken und Eierstich
7,50

Geschmorte Gerichte

Schweinebäckchen mit Rosmarinsauce
24,80

Rinderschmorbraten mit Rotweinsauce
26,60

Kalbstafelspitz mit Salbeisauce und Pilzen
26,50

Spanferkel-Nacken mit Landbiersauce
24,80

Lammkeule in Thymian – Tomate und Knoblauch
26,90

. . . hierzu wählen Sie bitte aus:

*Kräuterknöpfe, hausgemachte Spätzle, geröstete Kartoffeln, Serviettenknödel,
Kartoffelgnocchi, Polenta*

*Wirsinggemüse, Broccoli, Möhrengemüse, Bohnen, Paprika-Linsen-Gemüse, Spitzkohlsalat,
Blumenkohl, Rahmkohlrabi*

Hauptspeisen

*Entenbrust – rosa – mit Orangen – Pfeffer -Sauce
dazu reichen wir Kartoffelgratin und Broccoli
27,80*

*Schweinefilet an Pilz-Lauch-Sauce, Spätzle und Saisonsalat
24,80*

*Maispoulardenbrust mit Mango-Curry-Sauce, Kartoffelrösti und Ofenmöhren
22,80*

*Zanderfilet auf der Haut gebraten
Senf-Dill-Sauce, Kartoffelstampf und bunten Blattsalaten
24,90*

*Duroc-Schweinerücken-Steak mit Zwiebelsauce,
Speck-Bohnen und gerösteten Kartoffeln
24,80*

Dessert

*Pumpnickel-Creme mit Rumkirschen
8,50*

*Mousse au Chocolat mit Himbeermark und Hippe
8,90*

*Erdbeer-Joghurtmousse mit Erdbeersauce und Früchten
8,50*

*Sauerrahm-Mousse mit Salz-Karamellsauce, Pinienkerne und Pfirsiche
8,50*

*Himbeer-Mousse mit Orangenhippe und Mandelschaum
8,50*

*Panna-Cotta mit Himbeermark
7,90*