



SUPPEN

Tomatensuppe mit Pesto, dazu Baguette	6,50€
Kürbiscremesuppe dazu Baguette	6,50€

LÜTTE EINSTEIGER

Röstbrot Bruschetta nordisch	8,00€
Rote Bete Carpaccio marinierte Birne, wildem Salat und Hokkaido-Ingwerschmand dazu Baguette	9,50€
Hauchdünnes Roastbeef an wildem Salat mit Schmand, groben Chili und Konfitüre von Zwiebel und getrockneten Tomaten dazu Baguette	10,50€
Gerösteter Hokkaido mit Hirtenkäsebruch an marinierter Paprika, wildem Salat und gebackenen Kernen dazu Baguette	10,50€
Garnelen in Knoblauchöl gebraten an Zitronen- Petersilien Öl und getrockneten Tomaten dazu Baguette	15,50€

SALATE

Kleiner Beilagensalat	5,00€
Hirtenkäse im Knuspermantel auf Tomatensalat an grünem Pestoquark, dazu Baguette	14,50€
Gebratene Garnelen auf geröstetem Kürbis und grüner Birne an grünem Salat und gebackenen Kernen, dazu Baguette	16,50€



VEGETARISCH & VEGAN*

*auf Anfrage auch Vegan möglich

Sellerieschnitzel mit Kräuterquark und einem kleinen Salat dazu Rosmarinkartoffeln	16,50€
---	--------

Hausgemachter Gemüse-Linsenbratling mit grünem Salat, gerösteten Kernen, Kürbis-Ingwer Konfitüre und Kräuterschmand	17,50€
--	--------

Gerösteter Sellerie auf gebratenem Rotkohl und Apfel mit Meerrettichcreme, dazu Salzkartoffeln	18,00€
---	--------

Zwiebelrisotto auf Steckrüben-Hokkaidobett und mariniertes Paprika	18,50€
--	--------

PASTA

Knoblauchspaghetti mit Oliven, grünem Salat und Zitronen- Chili Vinaigrette	14,50€
---	--------

Spaghetti Arrabiatta mit Knoblauch, Kirschtomaten und Chili in Tomatensoße	15,50€
--	--------

Spaghetti in Meerrettichsahnesoße mit Tomaten und gebratenem Seelachs	18,00€
---	--------

Hähnchenbrust unter Parmesankruste auf gebratenen Spaghetti in Knoblauchöl. mit Chili, getrocknete Tomaten und Oliven	18,50€
--	--------

Spaghetti in Kürbisrahm mit Lachswürfeln	18,50€
--	--------



HUHN

Marinierte Hähnchenbrust in würzigem Tomatensud mit Rosmarin und grünem Salat, dazu Baguette	18,50€
Gebratenes Hähnchenbrustfilet unter Parmesankruste auf getrockneten Tomaten und Oliven in Zitronen-Chili Vinaigrette mit Petersilie verfeinert, dazu Baguette	19,00€
Gebratene Hähnchenbrust an marinierter Paprika und Hokkaido-Ingwerkonfitüre, dazu Rosmarinkartoffeln	19,50€

VOM SCHWEIN

Hausgemachtes Sauerfleisch mit Remouladensoße, buntem Salat dazu Bratkartoffeln	17,00€
Schnitzel Wiener Art mit einem kleinen Beilagensalat dazu Pommes	17,50€
Champignonrahmschnitzel dazu Pommes	17,50€
Schweinerückensteak mit Kräuterbutter, gebratenen Champignons und Zwiebeln dazu Bratkartoffeln	18,50€
Schweinefiletmedaillons auf gebratenem Rotkohl mit Meerrettichsahnesoße dazu Rosmarinkartoffeln	19,50€
Schweinefilet unter Parmesankruste auf marinierter Paprika mit Kürbisrahm, dazu Rosmarinkartoffeln	19,50€



FISCH

Scholle Finkenwerder Art mit Speck und Zwiebeln, kleinem bunten Salat dazu Bratkartoffeln	19,50€
Gebratenes Seelachsfilet in kräftigem Tomatensud mit getrockneten Tomaten und Oliven, mit Zitronen-Chili Vinaigrette verfeinert, dazu Baguette	20,50€
Seelachs unter Meerrettichapfelkruste auf gebratenem Rotkohl, dazu Salzkartoffeln	20,50€
Gegrilltes Zanderfilet auf Tomaten-Zwiebelsalat grünem Salat und Baguette	22,50€
Saftiges Lachsfilet und würzige Garnelen an cremigem Risotto, feinem grünem Salat und mit Parmesan verfeinert	24,50€
Fischteller Dreierlei Filet vom Zander, Lachs und Seelachs auf Kürbisrahm und geschwenkten Kirschtomaten dazu Salzkartoffeln	24,50€

NUR FÜR KINDER bis 12 Jahre

Alle Gerichte könnten auch als Kinderportion bestellt werden.

Spaghetti in Tomatensoße	8,50€
Kleines Schnitzel vom Schwein oder Huhn mit Erbsen und Wurzeln dazu Bratkartoffeln	9,50€



VOM RIND

Gebratene Rinderleber mit geschmortem Sellerie und Äpfeln, dazu Bratkartoffeln	18,00€
Roastbeef nach Art des Hauses mit Remouladensoße, buntem Salat und Bratkartoffeln	18,50€
Tafelspitz klassisch mit grünen Bohnen, Meerrettichsoße, dazu Salzkartoffeln	19,00€
Tafelspitz mal anders auf Steckrüben-Hokkaido Gemüse an Rotweinjus, dazu Rosmarinkartoffeln	19,50€
Steakteller(ca. 300g) Rumpsteak, gebeiztes Schweinefiletmedaillon, Hähnchenbrust mit Bohnen und Speckstippe, dazu Bratkartoffeln	24,00€
Rumpsteak (ca.230g) mit Kräuterbutter, gebratenen Champignons & Zwiebeln dazu Bratkartoffeln	24,00€
Rumpsteak (ca.230g) auf gegrillter Paprika mit grünem Salat, gerösteten Kernen und Hokkaido-Ingwerkonfitüre, dazu Rosmarinkartoffeln	24,50€
Land und Meer Rumpsteak mit gebratenem Zanderfilet an Hokkaido-Steckrübengemüse, dazu Rosmarinkartoffeln	24,50€



DESSERT

<p>Gebratener Vanille-Pudding mit Kirschgrütze und Vanilleeis <i>--Fruchtige Verführung--</i></p>	8,00€
<p>Espressodessert Nougat-Krokanteis mit hausgemachter Rumpraline dazu ein Espresso <i>-- Aromatisch – schokoladig --</i></p>	9,00€
<p>Gebrannte Vanillecreme <i>-- mit Noten von Orange, Vanille und Tonka --</i></p>	5,50€
<p>Dessert nach Lust und Laune <i>-- Spielplatz der Küche --</i></p>	8,50€