



SUPPEN

Tomatensuppe ^{A,H} mit Pesto dazu Baguette	6,90€
Kürbiscremesuppe ^{A,G,H} dazu Baguette	6,90€

LÜTTE EINSTEIGER

Vorspeisenteller für 2 ^{1,3,A,C,G,H,I,J} Schinkenschmandwrap, Hirtenkäsepraline, Antipastigemüse, gegrillte Chorizo, mariniertes Blattsalat, Aioli dazu Baguette	14,90€
In Knoblauchöl gebratene Garnelen ^{A,B,H} auf Kürbis und Walnuss dazu Baguette	13,90€
Röstbrot ^{A,H} Bruschetta nordisch	6,90€
Zweierlei Kräuterbutterbaguette ^{A,G,H} dazu Pestoquark	5,90€



SALATE

Gebratene Garnelen ^{A,B,G} auf mariniertem Blattsalat mit Croutons, Tomaten und Parmesan	18,90€
Hirtenkäse im Knuspermantel ^{A,G,H} auf Tomatensalat mit Pestoquark dazu Baguette	14,90€
Kleiner Beilagensalat ^J	4,00€

VEGETARISCH & VEGAN*

***auf Anfrage auch Vegan möglich**

Zwiebelrisotto* ^{G,H,J} auf Steckrüben-Kartoffelbett mit gegrillten Kirschtomaten	17,90€
Gerösteter Sellerie* ^{G,J} auf gebratenem Rotkohl und Apfel mit Meerrettichcreme	16,90€
Sellerieschnitzel* ^{A,G,J,I} mit Kräuterquark und einem kleinem Salat dazu Rosmarinkartoffeln	15,90€
Buntes Gemüsegeschnetzeltes ^{G,J} in einer würzigen Soße dazu Rosmarinkartoffeln	14,90€
Gratinierte Ofenkartoffel ^{A,G} unter Hirtenkäsekruste auf geröstetem Möhrengemüse	14,90€

Allergene: A= Gluten, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, F= Soja, G= Milcherzeugnisse, H= Schalenfrüchte, I, Sellerie, J= Senf, Zusatzstoffe: 1= Konservierungsstoffe, 2= Geschmacksverstärker, 3= Antioxidationsmittel, 4= Farbstoffe, 5=Süßungsmittel, 6= Geschwefelt



PASTA

Spaghetti in Kürbisrahm ^{A,C,G} mit Lachswürfeln	16,90€
Spaghetti in Meerrettichsahnesoße ^{A,C,G} mit Tomaten und Knusperdorsch	16,90€
Knoblauchspaghetti ^{A,H} mit Peperoni, Walnuss und Oliven	14,90€
Knoblauchspaghetti mit gebratener Hähnchenbrust unter Kräuterkruste ^{A,G,H} mit Peperoni, Walnuss und Oliven	16,90€

HUHN

Gebratene Hähnchenbrust an Fenchel- Erbsensalat ^A und Ingwer-Honigkonfitüre dazu Baguette	16,90€
Gebratenes Hähnchenbrustfilet unter Kräuterkruste ^{A,G,H} auf Kirschtomaten und Joghurtglace dazu Kräuterbaguette	17,90€
Zitronenhuhn auf Möhrengemüse dazu Rosmarinkartoffeln	16,90€

Allergene: A= Gluten, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, F= Soja, G= Milcherzeugnisse, H= Schalenfrüchte, I, Sellerie, J= Senf, Zusatzstoffe: 1= Konservierungsstoffe, 2= Geschmacksverstärker, 3= Antioxidationsmittel, 4= Farbstoffe, 5= Süßungsmittel, 6= Geschwefelt



VOM SCHWEIN

Schweinefilet unter Kräuterkruste ^{A,G,1} auf Birne und Bohne mit Rotweinjus dazu Rosmarinkartoffeln	18,90€
Schweinefiletmedaillons ^{G,1} auf gebratenem Rotkohl mit Meerrettichsahnesoße dazu Rosmarinkartoffeln	17,90€
Geschnetzeltetes vom Schweinefilet ^{G,1} in Weißweinsahnesoße mit roter Beete und Champignons dazu Rosmarinkartoffeln	16,90€
Schweinerückensteak ^{G,1} mit Kräuterbutter, gebratenen Champignons und Zwiebeln dazu Bratkartoffeln	17,90€
Champignonrahmschnitzel ^{A,C,G} dazu Pommes	16,90€
Schnitzel Wiener Art ^{A,C,I} mit einem kleinen Beilagensalat dazu Pommes	15,90€



FISCH

Fischteller ^{A,D,G} Dreierlei Filet vom Zander, Lachs und Dorsch auf Zitronensahnesoße mit Kirschtomaten und Dill dazu Salzkartoffeln	23,90€
Fischteller Sicilia ^{A,D} gebratenes Lachs und Dorschfilet an frischer Peperoni mit Tomaten, Oliven, Fenchel und Knoblauch dazu Rosmarinkartoffeln	22,90€
Lachsfilet auf Safransoße ^{A,D,G} mit Radicchio dazu Salzkartoffeln	21,90€
Zanderfilet in Sesam ^{A,D,H,1} mit gerösteten Kernen und Kürbis dazu Rosmarinkartoffeln	19,90€
Lachsfiletsteak auf Steckerübenfenchelgemüse ^{A,D,G,J} mit Senfsoße dazu Salzkartoffeln	19,90€
Dorsch unter Kräuterkruste ^{A,D,G} auf Birne und Bohne dazu Salzkartoffeln	18,90€
Dorsch unter Meerrettichapfelkruste ^{A,D,G} auf gebratenem Rotkohl dazu Salzkartoffeln	18,90€
Scholle Finkenwerder Art ^{1,A,D} mit Speck und Zwiebeln, kleinem bunten Salat dazu Bratkartoffeln ³	17,90€

Allergene: A= Gluten, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, F= Soja, G= Milcherzeugnisse, H= Schalenfrüchte, I, Sellerie, J= Senf, Zusatzstoffe: 1= Konservierungsstoffe, 2= Geschmacksverstärker, 3= Antioxidationsmittel, 4= Farbstoffe, 5=Süßungsmittel, 6= Geschwefelt



VOM RIND

Steakteller(ca. 300g) ^{1,G}

Rumpsteak, gebeiztes Schweinefiletmedaillon, Hähnchenbrust mit Bohnen und Speckstippe
dazu Bratkartoffeln

23,90€

Rumpsteaks (ca.230g)

wahlweise dazu

Bratkartoffeln¹, Ofenkartoffel mit Kräuterquark^G oder Pommes-Frites

Je 23,50€

- ❖ mit Kräuterbutter dazu gebratene Champignons & Zwiebeln^G
- ❖ mit Kürbisrahm und gegrillten Kirschtomaten^G
- ❖ mit Peperoni, Tomaten, Fenchel, Oliven und Knoblauch
- ❖ mit Wacholderjus und grünen Bohnen^{A,G,I}

Tafelspitz^{G,I}

mit grünen Bohnen
dazu Salzkartoffeln

18,90€

Gebratene Rinderleber^{A,I}

mit geschmortem Sellerie und Äpfeln
dazu Bratkartoffeln³

15,90€



WALD, WIESE & MEER

Land und Meer

Rumpsteak mit gebratenem Zanderfilet^{A,D}
auf Rotebeetemark mit Radieschensprossen
dazu Rosmarinkartoffeln

24,90€

Wald und Meer

Hirschrückenmedaillon an Dorsch im Speckmantel^{D,1}
mit gegrilltem Fenchel und Champignons
dazu Rosmarinkartoffeln

28,90€

Gegrillter Hirschrücken^{I,J}

an Steckrübengemüse mit Wacholderjus
dazu Rosmarinkartoffeln

26,90€

Hirschrücken auf warmem Pilzsalat

dazu Zwiebelrisotto^H

27,90€

NUR FÜR KINDER

Alle Erwachsenengerichte könnten auch als Kinderportion bestellt werden.

Hausgemachte Fischstäbchen^{A,C,D}
mit Pommes Frites

8,50€

Hausgemachte Hähnchennuggets^{A,C}
mit Pommes Frites

8,50€

Allergene: A= Gluten, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, F= Soja, G= Milcherzeugnisse, H= Schalenfrüchte, I, Sellerie, J= Senf, Zusatzstoffe: 1= Konservierungsstoffe, 2= Geschmacksverstärker, 3= Antioxidationsmittel, 4= Farbstoffe, 5= Süßungsmittel, 6= Geschwefelt



DESSERT

Gebratener Vanille-Pudding ^{A,C,G} mit Kirschgrütze und Vanilleeis	6,90€
Espressodessert ^{A,C,G,H} Nougat-Krokanteis mit Rumpraline dazu ein Espresso	6,90€
Kleine Creme Brûlée nach Art des Hauses ^{C,G} mit Tonkabohne und Orangenschale verfeinert	4,00€
Dessert nach Lust und Laune	6,90€