



Vorspeisen

- Feldsalat** mit Kartoffel-Dressing,
Speck und Croutons (gern auch ohne Speck) (V) € 7,90
- Ziegenfrischkäse-Crostini an Salatbukett**
mit Balsamico-Zwiebel Marmelade (V) € 9,40
- Hausgebeizter Lachs** mit Orange, Honig-Senf-Dill Soße
Kartoffelrösti & Feldsalat € 10,80

Suppen

- Cremig-deftige Krautsuppe**
mit Debrecziner € 6,50
- Tomaten Suppe** (V)
mit Basilikum Sahne und Croutons € 6,00

 **Vegetarische Kost** 

Sehr geehrte Gäste, gern reichen wir Ihnen eine ausführlich gekennzeichnete Speisekarte mit allen in unseren Speisen & Getränken enthaltenen Haupt-Allergenen und Zusatzstoffen.



Salatklassiker

Großer Salatteller mit gerösteten Mandeln, Apfelspalten
& gebratenen, marinierten **BIO-Hähnchenbrust- Streifen** € 16,90

Großer Salatteller mit gebratenen **Rumpsteak- Streifen**
& Champignons € 15,90

Großer Salatteller mit Zweierlei gegrillten **Fischfilets** € 15,90

Zu den Salaten reichen wir Ihnen Baguette

Pasta

Tagliatelle mit Lachsstreifen, Spinat, Lauch, Tomate,
Zitronensahne & Parmesan € 15,90

.....gern auch **vegetarisch** ohne Lachs (V) € 10,80

Für den kleinen Hunger


„Toasti „

Kleines Rumpsteak auf Toast mit Rahm-Champignons
& Käse überbacken, Salatgarnitur € 16,80

Sehr geehrte Gäste, gern reichen wir Ihnen eine ausführlich gekennzeichnete Speisekarte mit allen in unseren Speisen & Getränken enthaltenen Haupt-Allergenen und Zusatzstoffen.



Hauptgerichte

Knuspriger Wirsing-Strudel mit Bergkäse, Maronen und rahmigen Wintergemüse 	€ 14,80
Cordon Bleu vom Land-Hähnchen mit Bergkäse und Bauernschinken gefüllt mit Marktgemüse und Bratkartoffeln	€ 17,50
Schweinefilet unter einer Nuss- Kruste mit Marktgemüse und Bandnudeln	€ 17,80
Rinderroulade mit Rotkohl und Kartoffelpüree	€ 18,50
Nordsee Dorsch Filet auf Dijon-Senfsoße mit sautiertem Spitzkohl & Risotto mit geschmolzener Kirschtomate	€ 22,80
Rumpsteak (220g) mit Schmorzwiebeln <i>oder</i> Kräuterbutter	€ 18,60
Portion Pommes frites <i>oder</i> Bratkartoffeln	€ 3,50
Portion Süßkartoffel Pommes	€ 4,90
Beilagen-Salat (zum Gericht)	€ 4,50

Sehr geehrte Gäste, gern reichen wir Ihnen eine ausführlich gekennzeichnete Speisekarte mit allen in unseren Speisen & Getränken enthaltenen Haupt-Allergenen und Zusatzstoffen.



Desserts

*Es ist besser, Genossenes zu bereuen, als zu bereuen,
dass man nichts genossen hat.*

Giovanni Boccaccio

Maracuja-Sorbet mit Malibu	€ 5,40
Heidelbeer-Sorbet mit „Finnlandia Wodka“	€ 5,40
Mango-Sorbet mit Brasilianischem Passionsfrucht Likör	€ 5,40
Crème brûlée mit Grand Marnier Orangen & Bourbon Vanille Eiscreme	€ 8,50
Schokoladen-Nuss Strudel mit Vanillesoße und Walnuss Eiscreme	€ 8,50
Parfait von gebrannten Mandeln mit Punsch-Kirschen	€ 8,50
Dessertvariation für Unentschlossene !von jedem etwas! (mit einer Sorte Sorbet)	€ 12,80

Oder soll es lieber ein Eis sein? Dann fragen Sie bitte nach unserer Eiskarte

*Sehr geehrte Gäste, gern reichen wir Ihnen eine ausführlich gekennzeichnete Speisekarte
mit allen in unseren Speisen & Getränken enthaltenen Haupt-Allergenen und Zusatzstoffen.*