



Empfehlungen

	Wiener Kalbschnitzel // 28,50 Preiselbeeren / Gurkensalat / Bratkartoffeln
	Gebrautes Skreifilet // 25,50 Krustentierschaum / Karotten-Lauch-Gemüse / Kartoffelstampf
Vegetarisch	Bärlauch-Pasta // 15,00 mit Champignons gefüllte Nudeltaschen Bärlauch Pesto / Gemüse / Ziegenfrischkäse
	zusätzlich mit gebratener Hähnchenbrust // 20,00
	zusätzlich mit gebratenen Riesengarnelen // 29,00
Vegetarisch	Gebackener Sellerie mit Trüffel // 18,50 Trüffel-Espuma / Baby Spinat / Selleriestroh / Kartoffelstampf
Vegan	„Ofen – Rotkohl“ // 15,50 Hummus / geröstete Nüsse / Petersilie

Der Wein des Monats

PRIMITIVO

„Epicuro“, Apulien, Italien	Flasche 0,75 ltr.....// 23,00
tiefrot, trocken	Glas 0,2 ltr.....// 7,20

Umbestellungen sind ggfs. mit einem Aufpreis verbunden..



Suppen

- Pastinakencrèmesuppe mit Bacon-Croutons..... // 6,50
- Rinderkraftbrühe mit Einlage // 5,80

Vorspeisen, Salate

- Gemischter Salatteller als Beilage..... // 4,50

- Ziegenkäse-Croustinos // 9,00
Pinienkernen / Honig / Blattsalaten

Vegetarisch

- Marinierter Fetakäse..... // 10,50
Rote und gelbe Bete / winterliche Blattsalate / karamellisierte Nüsse
Balsamico-Dressing / Vollkornknusper

- Gebratene Garnelen // 15,80
Blattsalat / Balsamico-Dressing / Röstbrot



Fischgerichte

Hamburger Pfannfisch ⁽²⁾ // 24,50
gebratene Fischfilets und Nordseekrabben
auf Bratkartoffeln mit herzhafter Senfsoße

Lachsfilet aus Norwegen ⁽³⁾ // 21,00
im Kartoffel-Ruccolamantel gebraten
mit frisch geriebenem Meerrettich, Crème fraiche und Blattsalaten

Seelachsfilet // 12,50
paniert, gebraten, mit Kartoffelsalat

Gebratene Nordseescholle ⁽²⁾ // 25,50
mit krossen Speckwürfeln, Kartoffelsalat und Salatteller

Bratkartoffeln & Co.

Bauernfrühstück ⁽²⁾ // 14,00
Bratkartoffeln mit Rührei, Würfelschinken und Gurke

3 Matjesfilets nach Hausfrauenart ⁽²⁾ // 15,50
mit Äpfeln und Zwiebeln in Rahm und Bratkartoffeln

Hausmacher-Sauerfleisch ⁽²⁾ // 14,50
mit Remouladensoße und Bratkartoffeln



Fleischgerichte

Kleine Portion Schweinefilets in Kräuter-Pfeffer-Rahm..... // 17,50
mit Kartoffelplätzchen und knackigen Blattsalaten

Schweineschnitzel mit Rahmchampignons, // 17,00
Pommes frites und Salatteller

Kleine Portion.....// 13,50

Schweineschnitzel "Cordon bleu" ⁽²⁾..... // 19,50
mit Schinken und Käse gefüllt
mit Pommes frites und Salatteller

„Altdeutscher Topf“ ⁽²⁾ // 21,50
3 Schweinemedallions mit gebratenen Champignons und Zwiebeln
auf Bratkartoffeln

Kleine Portion..... // 17,50

Hähnchenbrustfilet mit Ziegenkäse überbacken..... // 18,50
Aprikosen-Chutney, Blattsalate und kleine Röstis

Kleines Rumpsteak..... // 22,50
mit gebratenen Zwiebeln und Champignons,
knackigen Blattsalaten und Kräuterbaguette

Pfeffersteak vom Rumpsteak // 29,80
mit Kartoffelkroketten und Salatteller

Umbestellungen sind ggfs. mit einem Aufpreis verbunden.



Dessert

Apfelbeignets

Gebackene Apfelscheiben mit Vanilleeis und Karamell // 7,50

Crème brûlée

zarte Vanillecreme mit feiner Zimtnote, mit Rohrzucker gratiniert // 6,50

Gemischtes Eis mit Sahne // 4,20

Amarena-Kirsch

Amarena Cream und Cioccolata Stracciatella

mit eingelegten Amarenakirschen und Sahne // 5,50

Kleine Versuchung

Maple Walnuts und Chocolat Chips mit Sahne,

Bailey's Likör und weißen Schokoladensplittern // 6,00

Eis und Heiß

Crème Vanilla mit Sahne und heißen Kirschen // 6,80

Nussknacker

Maple Walnuts, Cioccolata Stracciatella und Chocolate Chips

mit Sahne, Schokoladensoße und gerösteten Mandeln // 6,50

Eiskaffee

Crème Vanilla mit kräftigem Kaffee und Sahne // 4,00