



## Empfehlungen

**Portion deutscher Spargel** ..... // 22,80  
Sauce hollandaise oder zerlassene Butter und Salzkartoffeln

... dazu wählen Sie bitte aus:

**Paniertes Schnitzel** vom Schwäbisch Hällischen Landschwein..... // 9,00

**Katenschinken** von Basedahl aus Hollenstedt..... // 9,00

**Schweinerücken „Sous Vide“** vom Schwäbisch Hällischen Landschwein..... // 12,00

**Lachsfilet auf der Haut gebraten** aus Norwegen..... // 13,00

**Spargel-Pasta** ..... // 18,00  
Limetten-Weißweinsöße / Pasta / Spargel / Gemüse / Parmesan

**mit gebratener Hähnchenbrust**..... // 23,00

**mit gebratenem Lachsfilet**..... // 31,00

**Kleines Rumpsteak mit gegrilltem grünem Spargel**..... // 26,00  
Kräuterbutter / Kirschtomaten / Röstis

**Bärlauch-Fregula Sarda mit Portobello-Pilzen**..... // 19,00  
Schwarzwurzel / geröstete Nüsse

## Der Wein zum Spargel

**Guts – Riesling**, feinherb .....Flasche 0,75 ltr.....// 23,00  
Weingut Maring & Prigge, Neumagen-Dhron, Mosel

Umbestellungen sind ggfs. mit einem Aufpreis verbunden..



## Suppen

<b>Spargelcremesuppe</b> .....	// 7,50
mit Spargelstückchen und Fleischklößen	
<b>Erbsschaumsüppchen</b> mit Zuckerschoten .....	// 7,00
<b>Rinderkraftbrühe</b> mit Einlage.....	// 6,80

## Vorspeisen, Salate

<b>Gemischter Salatteller</b> als Beilage .....	// 5,50
<b>Ziegenkäse-Croustinos</b> .....	// 10,50
Pinienkernen / Honig / Blattsalaten	
<b>Gebratene Garnelen</b> .....	// 17,50
Blattsalat / Balsamico-Dressing / Röstbrot	
<b>Knusprig paniertes Spargel</b> .....	// 15,00
Sauce tartare / Kräutersalat / Sesam	



## Fischgerichte

- Gebratenes Zanderfilet** ..... // 26,00  
mit Safransauce, Brokkoli und Kartoffel-Sellerie-Stampf
- Lachsfilet aus Norwegen** <sup>(3)</sup> ..... // 24,00  
im Kartoffel-Ruccolamantel gebraten  
mit frisch geriebenem Meerrettich, Crème fraiche und Blattsalaten
- Seelachsfilet** ..... // 15,50  
paniert, gebraten, mit Kartoffelsalat
- Bio-Forelle** aus Horneburger Aue-Quellwasser ..... // 26,00  
gebraten, in Mandelbutter mit Salzkartoffeln und Salatteller

## Bratkartoffeln & Co.

- Bauernfrühstück** <sup>(2)</sup> ..... // 16,50  
Bratkartoffeln mit Rührei, Würfelschinken und Gurke
- 3 Matjesfilets nach Hausfrauenart** <sup>(2)</sup> ..... // 16,50  
mit Äpfeln und Zwiebeln in Rahm und Bratkartoffeln
- Hausmacher-Sauerfleisch** <sup>(2)</sup> ..... // 15,00  
mit Remouladensoße und Bratkartoffeln



## Fleischgerichte

**Kleine Portion Schweinefilets** in Kräuter-Pfeffer-Rahm ..... // 19,00  
mit Kartoffelplätzchen und knackigen Blattsalaten

**Schweineschnitzel** mit Rahmchampignons, ..... // 19,50  
Pommes frites und Salatteller

Kleine Portion ..... // 15,50

**Schweineschnitzel "Cordon bleu"** <sup>(2)</sup> ..... // 22,50  
mit Schinken und Käse gefüllt  
mit Pommes frites und Salatteller

**„Altdeutscher Topf“** <sup>(2)</sup> ..... // 24,00  
3 Schweinemedallions mit gebratenen Champignons und Zwiebeln  
auf Bratkartoffeln

Kleine Portion ..... // 19,00

**Hähnchenbrustfilet mit Ziegenkäse überbacken** ..... // 21,00  
Aprikosen-Chutney, Blattsalate und kleine Röstis

**Kleines Rumpsteak** ..... // 24,50  
mit gebratenen Zwiebeln und Champignons,  
knackigen Blattsalaten und Kräuterbaguette

**Pfeffersteak vom Rumpsteak** ..... // 33,50  
mit Kartoffelkroketten und Salatteller

Umbestellungen sind ggfs. mit einem Aufpreis verbunden.



## Dessert

<b>Pana Cotta</b> mit Rhabarberkompott und Erdbeeren .....	// 7,80
<b>Gourmet Café</b> Dessertvariationen mit einer Tasse Espresso .....	// 9,50
<b>Affogato al caffè</b> Vanilleeis und Caffè-Espresso .....	// 4,70
<b>Crème brûlée</b> zarte Vanillecreme mit feiner Zimtnote, mit Rohrzucker gratiniert .....	// 7,50
<b>Gemischtes Eis</b> mit Sahne .....	// 5,50
<b>Amarena-Kirsch</b> <i>Amarena Cream und Cioccolata Stracciatella</i> mit eingelegten Amarenakirschen und Sahne .....	// 7,00
<b>Kleine Versuchung</b> <i>Maple Walnuts und Chocolat Chips</i> mit Sahne, Bailey's Likör und weißen Schokoladensplittern .....	// 7,00
<b>Eis und Heiß</b> <i>Crème Vanilla</i> mit Sahne und heißen Kirschen .....	// 7,50
<b>Nussknacker</b> <i>Maple Walnuts, Cioccolata Stracciatella und Chocolate Chips</i> mit Sahne, Schokoladensoße und gerösteten Mandeln .....	// 7,80

**MÖVENPICK®**

CRÈME VANILLA / CHOCOLATE CHIPS / MAPLE WALNUTS / STRACCIATELLA CIOCCOLATA

AMARENA CREAM / STRAWBERRY / SALTED CARAMEL / HIMBEER SORBET

1 KUGEL 1,90 // 2 KUGELN 3,40 // 3 KUGELN 4,50

*Mit Leib und Seele.*