



Empfehlungen

	Kabeljaufilet aus Norwegen, geangelt, handfiletiert..... // 29,50 Brokkoli / Lardo / Süßkartoffel-Stampf
	Rosa gebratene Flugentenbrust // 31,00 Rosenkohl / Kürbispüree / Knusperkartoffel
Vegetarisch	Kürbis-Pasta in Orangen-Ingwersoße // 17,00 Pikant gefüllte Nudeltaschen / Hokkaido / Gemüse
	zusätzlich mit gebratener Hähnchenbrust // 22,00
	zusätzlich mit gebratenem Lachsfilet // 28,00
Vegetarisch	Gebackener Sellerie // 18,50 Apfel-Ingwer-Schaum / gelbe Beete / Süßkartoffel-Stampf
Vegan	Weißkohl-Steak aus dem Ofen // 18,50 Blumenkohl-Hummus / gelbe Beete / Buchweizen

Unsere Wein Empfehlung

RIOJA CRIANZA

2020 Rioja Crianza DOC Bodegas Vega.....	Flasche 0,75 ltr.	// 32,00
trocken, Spanien	Glas 0,2 ltr.	// 9,90

Umbestellungen sind ggfs. mit einem Aufpreis verbunden.
Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen fragen Sie bitte unsere Mitarbeitenden.



Suppen

- Cappuccino von der Kürbiscrèmesuppe**
mit Apfel-Ingwer-Schaum // 7,80
- Rinderkraftbrühe** mit Einlage..... // 6,80

Vorspeisen, kleine Gerichte, Salate

- Gemischter Salatteller** als Beilage // 5,50
- Vegetarisch** **Ziegenkäse-Croustinos** // 10,50
Pinienkernen / Honig / Blattsalaten
- Gebratene Garnelen**..... // 17,50
Blattsalat / Balsamico-Dressing / Röstbrot
- Vegetarisch** **Gebratener Kürbis mit Feta** // 11,50
Feldsalat / Linsen-Vinaigrette / Kürbiskerne



Fischgerichte

- Hamburger Pfannfisch** ⁽²⁾ // 26,00
gebratene Fischfilets auf Bratkartoffeln mit herzhafter Senfsoße
- Lachsfilet aus Norwegen** ⁽³⁾ // 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** ⁽²⁾ // 16,50
Bratkartoffeln mit Rührei, Würfelschinken und Gurke
- 3 Matjesfilets nach Hausfrauenart** ⁽²⁾ // 16,50
mit Äpfeln und Zwiebeln in Rahm und Bratkartoffeln
- Hausmacher-Sauerfleisch** ⁽²⁾ // 15,50
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" ⁽²⁾ // 22,50
mit Schinken und Käse gefüllt
mit Pommes frites und Salatteller

„Altdeutscher Topf“ ⁽²⁾ // 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

„Apfel-Traum“ vom „Wellant“ Parfait / Calvados / Zimtsponge	// 8,80
Gourmet Café Dessertvariationen mit einer Tasse Espresso	// 9,50
Affogato al caffè Vanilleeis und Caffè-Espresso	// 4,70
Crème brûlée zarte Vanillecreme mit feiner Zimtnote, mit Rohrzucker gratiniert	// 7,50
Kleine Versuchung <i>Maple Walnuts</i> und <i>Chocolat Chips</i> mit Sahne, Bailey's Likör und weißen Schokoladensplittern	// 7,00
Amarena-Kirsch <i>Amarena Cream</i> und <i>Ciocolata Stracciatella</i> mit eingelegten Amarenakirschen und Sahne	// 7,00
Eis und Heiß <i>Crème Vanilla</i> mit Sahne und heißen Kirschen	// 7,50
Nussknacker <i>Maple Walnuts</i> , <i>Ciocolata Stracciatella</i> und <i>Chocolate Chips</i> mit Sahne, Schokoladensoße und gerösteten Mandeln	// 7,80
Gemischtes Eis mit Sahne	// 5,50

MÖVENPICK®

CRÈME VANILLA / CHOCOLATE CHIPS / MAPLE WALNUTS / STRACCIATELLA CIOCCOLATA

AMARENA CREAM / STRAWBERRY / HIMBEER SORBET

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