



Empfehlungen

	Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Kräuter-Pesto // 27,50 Selleriepüree / Fenchel / Schichtkartoffel
	Rosa gebratener Kalbstafelspitz // 31,00 Kräuter-Pfeffer-Rahm / Karottenpüree / Brokkoli / Kroketten
Vegetarisch	Gnocchi mit roter Beete-Soße // 17,00 Spinat / Ricotta / Walnüsse
	zusätzlich mit gebratener Hähnchenbrust // 22,00
	zusätzlich mit gebratenem Lachsfilet // 28,00
Vegetarisch	Gebackener Sellerie mit Trüffel // 20,50 Trüffel-Espuma / Brokkoli / Kartoffel-Stampf
Vegan	Gnocchi mit roter Beete-Soße // 17,00 Spinat / Pilze / Walnüsse

Unsere Wein Empfehlung

L'ESPRIT DE PENNAUTIER	
2017 Cabardes AOC.....	Flasche 0,75 ltr. // 35,00
trocken, Frankreich.....	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 Steinpilzsuppe**
mit Kartoffel-Schaum // 7,80
- Rinderkraftbrühe** mit Einlage..... // 6,80

Vorspeisen, kleine Gerichte, Salate

Vegetarisch

- Gemischter Salatteller** als Beilage // 5,50
- Ziegenkäse-Croustinos** // 10,50
Pinienkernen / Honig / Blattsalaten
- Gebratene Garnelen**..... // 17,50
Blattsalat / Balsamico-Dressing / Röstbrot
- Gebeizter Lachs** // 13,50
Kräutersalat / rote Beete / Merrettichschmand



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-Crumble mit Vanilleeis	// 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
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