



Empfehlungen

Vegetarisch	Portion deutscher Spargel // 22,80 Sauce hollandaise oder zerlassene Butter und Salzkartoffeln
	... dazu wählen Sie bitte aus:
	Paniertes Schnitzel vom Schwäbisch Hällischen Landschwein..... // 31,80
	Katenschinken von Basedahl aus Hollenstedt..... // 31,80
	Schweinerücken „Sous Vide“ vom Schwäbisch Hällischen Landschwein..... // 34,80
	Lachsfilet auf der Haut gebraten aus Norwegen..... // 35,80
Vegetarisch	Spargel-Pasta // 18,00 Limetten-Weißweinsöße / Pasta / Spargel / Gemüse / Parmesan
	mit gebratener Hähnchenbrust // 23,00
	mit gebratenem Lachsfilet // 29,00
Vegetarisch	Portobello-Pilze mit gegrilltem grünem Spargel // 20,50 Kräuterbutter / Kirschtomaten / Röstis
Vegan	Gebackene Austernpilze mit veganer Bratensoße // 18,50 Bunte Möhren / Kartoffel-Sellerie-Stampf

Unsere Wein Empfehlung

Viebrocks Weißer Storch

Rivaner, trockenFlasche 0,75 ltr.....// 22,00
Weingut Christoph Schneider, Neumagen-Dhron, Mosel..... Glas 0,2 ltr.....// 6,80



Suppen

- Erbsenschaumsuppe**
mit Brotchip und Zuckerschoten..... // 7,80
- Spargelcremesuppe** // 8,20
mit Spargelstückchen und Fleischklößen
- Rinderkraftbrühe** mit Einlage..... // 6,80

Vorspeisen, kleine Gerichte, Salate

Vegetarisch

- Gemischter Salatteller** als Beilage // 6,00

- Ziegenkäse-Croustinos** // 10,50
Pinienkernen / Honig / Blattsalaten

- Gebratene Garnelen**..... // 17,50
Blattsalat / Balsamico-Dressing / Röstbrot

Vegetarisch

- Knusprig paniertes Spargel**..... // 15,00
Sauce tartare / Kräutersalat / Sesam

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



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

Gebratene Nordseescholle ⁽²⁾ // 26,00
mit krossen Speckwürfeln, Kartoffelsalat 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-Sülze ⁽²⁾ // 17,50
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



Dessert

Rhabarber-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

STRAWBERRY / HIMBEER SORBET

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