

Vorspeisen

Gemischter Salatteller mit Rohkost-und Blattsalaten in Fildredressing	5.00 Euro
Anti Pasti - italienischer Vorspeisenteller mit eingelegtem Gemüse und ital. Wurstspezialitäten	11.50 Euro
Rindercarpaccio mit Gemüser vinaigrette und geschabtem Parmesan	11.00 Euro
Lachsroschen auf Reibekuchen mit Dill-Senf-Sauce und kleinem Salat	10.00 Euro
Schafskäse in Mandeln gebraten mit verschiedenen Blattsalaten in Balsamicodressing	10.00 Euro
Matjestatar auf Zumpernickel mit Wachtelspiegelei	10.50 Euro
Gegrillte Doulardenbrust auf bunten Blattsalaten in Fildredressing	12.00 Euro

Suppen

Karotten - Ingwersuppe	5.00 Euro
Bretonischer Fischeintopf mit Knoblauchdip	8.50 Euro

Vegetarisch

Gebäckene Champignons mit So. Remoulade und kleinem Salat	8.50 Euro
Handgemachte Rösti mit Gemüse belegt und dreierlei Käse überbacken	12.00 Euro

Unsere Klassiker

Rumpsteak gegrillt mit hausgemachter Kräuterbutter und geschabtem Meerrettich, dazu Bratkartoffeln	22.00 Euro
Wiener Kalb-Schnitzel, dazu Salatplatte mit Kartoffelsalat	20.00 Euro
Saltimbocca vom Schweinefilet mit Parmaschinken und Salbei auf Tomaten-Oliven-Risotto mit Parmesan	18.50 Euro

Sehr geehrte Gäste,
gerne kochen wir für Sie gluten-und lactosefrei.
Bitte sprechen Sie unseren Service an.

Besondere Empfehlungen

Frische Maldon Austern - auf Eis
2.50 Euro/Stück

Vitello tonnato
zarte Kalbfleischscheiben in Thunfischsauce
9.50 Euro

Frische Nordseekrabben
in Senfdressing mit bunten Blattsalaten
16.00 Euro

Vorspeiseteller von Land und Meer
mit warmen und kalten Köstlichkeiten
19.50 Euro

Gegrillte Fischfilets
auf bunten Blattsalaten in Sidredressing, dazu gebratene Pilze
18.50 Euro

Rinderfilet und gebratene Riesengarnelen
mit Blattspinat überbacken, dazu feine Nudeln in Hummersauce
33.00 Euro

Schottisches Lachsfilet
mit eingelegten Steinpilzen überbacken, dazu Bärlauchnudeln
18.50 Euro

Entenbrust - rosa gebraten
auf Spargelgemüse, dazu Kartoffelplätzchen und Cranberrys
20.00 Euro

Kabeljaufilet gegrillt,
auf Kaiserschoten, dazu Rote Bete - Ziegenkäse-Nudeln
19.50 Euro

Rotzunge im Ganzen gebraten
dazu Petersilienkartoffeln
18.50 Euro

Unser Gourmet - Menü

*Gänsestopfleber gebraten
mit Mistelkompott und kleinem Salat
in Walnussdressing*

*Karotten - Ingwer - Suppe
mit Riesengarnele*

*Steinbuttfilet und Jakobsmuschel
auf Bärlauchrisotto und Hummersauce*

*Rinderfilet gebraten auf Kaiserschoten
mit Kräuterseitlingen, dazu Kartoffelplätzchen*

*Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern
auf Mangoragout,
dazu Sorbet von der Rotweibirne*

65.00 Euro