

Vorspeisen

Kartoffel - Gemüseplätzchen
an hausgemachten Antipasti ⁽⁸⁾
€ 15,50

Suppen

Paprikarahmsuppe
mit gebackenem Parmaschinken ⁽⁸⁾
€ 7,90

Cremesuppe vom Zuckermais
mit Parmesan-Kräuterchip ⁽⁸⁾
€ 7,90

Zwischengericht

Bärlauchknödel
mit Rahmchampignons ^(1,8)
€ 16,90

Fleisch

*Gebratene Schweinefiletmedaillons an Gorgonzolasauce
mit Pfeffertomaten und Tagliatelle ⁽⁸⁾*
€ 26,00

*Gebratene Perlhuhnbrust mit Kräuterkruste
an Geflügeljus mit zweierlei Möhren und Macairekartoffeln ⁽⁸⁾*
€ 26,90

*Rosa gebratener Heidschnuckenrücken
(Bio-Hof Hehmsoth's, Langwedel, Niendorf)
an Thymiansauce mit grünem Spargel und Polenta ⁽⁸⁾*
€ 28,90

Fisch

*Gedämpfter Kabeljau
an Dill-Rahm mit gebratenen Kirschtomaten und Bärlauchrisotto ⁽⁸⁾*
€ 26,90

*Gedünstetes Lachsfilet an Dijonsenfrahm
mit Rahmspitzkohl und Tagliatelle ^(1,8)*
€ 25,90

Unser Fischklassiker:

*Gebratenes Zanderfilet auf Rahmsauerkraut
mit Kartoffelpüree und karamellisierten blauen Trauben ⁽⁸⁾*
€ 25,00

Vegetarisch

Gebackener Camembert
mit Pfannengemüse und Basilikumpesto ^(1,8)
€ 17,90

Vegane Gerichte

Kichererbsencurry
mit Zucchini, Kirschtomaten und Zuckerschoten
€17,90 €

Dessert

Hausgemachtes Erdbeerparfait
mit Butterscotch Sauce und weißer Schokolade ^(1,8)
€ 8,50

Grappa - Pudding
mit Gewürz - Ananas und Erdbeersorbet ^(1,8)
€ 8,50