

Vorspeisen

Knackige Blattsalate

mit gebratenen Meeresfrüchten, Knoblauchbaguette

14,50 €

Carpaccio vom Rinderfilet

mit frischem Frühlingssalat

15,50 €

Dreierlei Bruschetta

10,50 €

Suppen

Rinderkraftbrühe

mit Flädle und Gemüsestreifen

6,90 €

Paprika - Currysuppe

mit gebratener Garnele

7,90 €

Zwischengericht

Knusprig gebackenes Ciabatta

mit Parmaschinken, Tomate, Mozzarella und Basilikum

9,80 €

Hauptgerichte

Geschmorte Lammhüfte an Rosmarinsauce

mit Zucchini - Tomatengemüse und Safranreis

25,20 €

Rumpsteak unter der Kräuterkruste

mit pikanten roten Bohnen und Ofenkartoffel mit Sour Creme

29,50 €

Medaillons vom Schweinefilet an Frischkäse - Kräutersauce

mit frischem Gemüse und hausgemachten Spätzle

23,50 €

Spanferkelkotelette vom Duroc Schwein

auf Ratatouille und Rosmarinkartoffeln

27,50 €

Auf der Haut gebratene Poulardenbrust

auf Curryreis mit karamellisierter Ananas

24,50 €

Scharf gebratene Geflügelleber

in Balsamicojus mit Kartoffelpüree

18,80 €

Fisch

*Gebratenes Lachsfilet an Limettensauce
mit sautierten Champignons und Mandelreis*
26,50 €

*Schollenfilet „Finkenwerder Art“
mit Lauchgemüse und Petersilienkartoffel*
24,80 €

*Ganze Nienburger Forelle „Müllerin Art“
mit Blattspinat und Salzkartoffeln*
24,50 €

Vegetarisch

*Berner Rösti
mit glaciertem Gemüse und Spiegelei*
14,00 €

Vegan

*Cous - Cous Gemüsebowl
mit Falafel*
15,50 €

Dessert

Stracciatella - Himbeer - Tiramisu

mit frischen Früchten

7,90 €

Palatschinken

mit Früchtequark, Vanilleeis und Fruchtmark

7,50 €

Käseauswahl

mit Brot und Butter

10,50 €

