

Vorspeisen

Carpaccio vom Rind
Wildkräutersalat / Balsamicodressing / Oliventapenade
Parmesan ^{g,f}
€ 12,00

Gebratene Black Tigergarnelen / Avocado Tatar
bunter Salatstrauß ^b
€ 12,50

Suppen

Niedersächsische Festtagssuppe
Gemüse / Eierstich / Fleischklößchen ^{c,g,i,j}
€ 6,50

Rahmsuppe von Pfifferlingen / Schnittlauchschaum ^g
€ 6,50

Salate

Kleiner gemischter Salat / Balsamicodressing
€ 6,50

Großer Salat „Fit for fun“
Verschiedene Blattsalate / Balsamicodressing / Baguette
wahlweise mit...

... karamellisierten Ziegenkäse / Äpfeln / Nüssen ^{g,h1-8}
€ 13,00

... gebratenen Pfifferlingen / Tomate / Gurke / Paprika
€ 14,50

Vegetarisch

Penne / Kräutersaitlinge / Rahm
Kirschtomaten / Frühlingslauch ^{a,c,g}
€ 12,00

Mediterraner Gemüseflan / Pfifferlinge
Rahm / gegrillte Zucchini / Gnocchi ^{a,c,g}
€ 16,50

Unsere Weinempfehlung

2018er Julia Schittler Chardonnay Spätlese

trocken, Rheinhessen

*helles Goldgelb, typischer Chardonnay mit Aromen nach Walnüssen,
exotischen Früchten und reifen Stachelbeeren.*

🍷 Winzerin des Jahres 2019 🍷

0,2l € 6,00

Fisch

Gebratenes Zanderfilet aus der Region
Rahmsauerkraut / gebutterte Drillinge ^{a,c,g}
€ 18,00

Fleischgerichte

Gebratenes Schnitzel vom Strohschwein
Spiegelei / Salat der Saison / Pommes frites ^{a1,a2,c}
€ 14,50

Kalbsleberscheiben vom Grill / Schalottenjus
Apfelspalten / Zuckerschoten / Kartoffelschnittlauchpüree ^g
€ 17,50

Tranchen vom Strohschweinefilet
Pfifferlingen / Rahm / Ingwerkarotten / Spätzle
€ 18,50

Rumpsteak mit Pfifferlingskruste
Kräuterbutter / Grillgemüse / Röstkartoffel ^g
€ 24,50

Lammrücken / Thymianjus ^{c, g}
Zucchini-Tomaten-Timbâle / Würfelkartoffeln
€ 24,50

Dessert

Crème Brûlée
Marinierte Früchte / Pistazieneis ^{c,g,h7}
€ 7,50

Mousse von weißer Schokolade ^{c,g}
Zitronengras / Mango
€ 7,50

Unsere Eissorten

Erdbeere
Vanille
Schokolade
Pistazie
Joghurt-Mango
Ananassorbet
Himbeersorbet
^{e,g,h3,h7}

Pro Kugel € 1,40
+ Sahne € 0,70