

Suppe und Vorspeise *Soup and starter*

Sellerie-Apfelschaumsüppchen
mit Speckcrôtons

Cream soup of celery and apple with bacon-croustons

5 €

Marinierte Portweifeigen an Feldsalat
mit Cranberrydressing und Walnusspolentapralinen

Marinated fig with corn salad, cranberry dressing and walnut-polenta-praline

9 €

Salate *Salads*

Kleiner Salatteller mit frischen Blattsalaten der Saison

Small plate of seasonal salad

5 €

Großer Salat mit frischen Blattsalaten der Saison
dazu Halloumispieß mit mariniertem Kürbis

Mixed plate of seasonal salad with greek cheese and marinated pumpkin on a skewer

9 €

Großer Salat mit frischen Blattsalaten der Saison
mit Lachsfilet in Meerrettichbutter und Gin dazu Zitronendressing

Mixed plate of seasonal salad with salmon in horseradish-butter and gin, served with lemon-dressing

9 €

Alle unsere Dressings sind hausgemacht

Dressing nach Wahl: Italian, French, oder Essig und Öl

Your Choice of our homemade dressings: Italian dressing, French dressing, and oil and vinegar

Pasta

Spaghetti al Pesto mit frischem Basilikum
und Kirschtomaten dazu gehobelter Parmesan

Spaghetti al Pesto with cherry-tomatoes and grated parmesan

9 €

Linguine mit Miesmuscheln in Kapern-Tomatensauce
mit Frühlingslauch, Chili und Knoblauch

Linguine with mussels in caper-tomato-sauce with leek, chili and garlic

8 €

Hauptspeisen

Main Course

Hamburger Pannfisch (Drei gebratene Fischfilets
auf Pommery-Senfauce mit Bratkartoffeln und kleinem Blattsalat mit Zitronendressing)
Three fried fillet of fish with French-mustard sauce, fried potatoes and small salad with lemon-dressing

18 €

Gebratenes Lengfilet auf Speckschaum
dazu Birnen-Bohngemüse und Rote Bete Kartoffeln
Fried fillet of ling with bacon-foam, beans, pears and beet root potatoes

14 €

Burger mit 125g gegrilltem Rindfleisch, geschmolzenem Lardo,
Chinakohl-Orangensalat, Tomate und Erdnuss-Chipotle-Chili-Sauce dazu Pommes Frites
Grilled burger with 125g beef, molten lardo, Chinese-cabbage-orange-salad, tomato, peanut-chipotle-sauce and fries

9 €

Gegrillte Rinderhüfte auf Rotweinlinsen mit Farro
und geschmortem Porree mit Thymian dazu Orangenchips
German grilled haunch steak with red-wine-lentils with farro, seared leek with thyme and orange-chips

16 €

Sous Vide gegarte Maispouardenbrust mit Zitronenthymiansauce
dazu Preiselbeer-Rosenkohl und Nussbutter-Cognacpüree
Sous vide cooked corn fed chicken with lemonthyme-sauce, cranbeery-brussels-sproux and nut-buttered mashed potatoes

10 €

Desserts

Gebrannter Zimt-Marshmellow mit Rumpflaumen
Flamed cinnamon-marshmellow with rum-plums

4 €

Parfait von weißem Torrone-Nougat mit frischen Früchten
Parfait of white Torrone-nougat with fresh fruits

4 €

Handgemachte Eiscreme der kleinen Eisfabrik
Unser Sahneeis wird, aus frischer Vollmilch und Heidesahne hergestellt.
Das Fruchteis wird in Sorbet-Qualität aus richtigen Früchten, ohne künstliche Farbstoffe und Aromen
hergestellt. Und ist lactose- und glutenfrei.
Homemade manufactured ice cream. Ask us for information.

Sorten nach Tagesangebot

Eiskugel 1,20 €

Alle Preise in €uro inklusive Bedienung und
Mehrwertsteuer

All prices in €uro include V.A.T. and service

*Sollten Sie Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten haben,
wenden Sie sich bitte an unser Team. Wir informieren Sie gerne über die Zutaten unserer Speisen.*