

Suppe und Vorspeise

Soup and starter

Kalte Wassermelonen-Tomaten-Gazpacho mit Gurke, Paprika und Zitronenthymian
dazu mariniertes Mozzarella

Cold water melon-tomato-gazpacho soup with cucumber, bell pepper, lemon-thyme and marinated mozzarella

6 €

Hausgebeizter Fjordlachs mit Honig-Senf-Dillsauce
dazu gebratene Kartoffelröstis und gemischter Salat mit Zitronendressing

Raw spiced salmon with honey-mustard-dill-sauce, grated fried potatoes and mixed salad with lemon-dressing

9 €

Salate

Salads

Kleiner Salatteller mit frischen Blattsalaten der Saison

Small plate of seasonal salad

5 €

Großer gemischter Salat mit frischen Blattsalaten der Saison
dazu gebackene Fetasticks und Röstzwiebeln

Mixed plate of seasonal salad with red quinoa, poached peach and thyme croutons

9 €

Großer gemischter Salat mit frischen Blattsalaten der Saison
dazu Pfirsich, Serranoschinken und Walnüssen

Mixed plate of seasonal salad with rocket salad, peach, spanish serrano ham and walnuts

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 or oil and vinegar

Risotto

Vegetarisches Risotto mit gegrillter Zucchini,
Knoblauch, Ofentomaten und Basilikumpesto

Vegetarian Risotto served with grilled courgette, garlic and pesto

9 €

Gebratene Doradenfilets auf Pfifferlingrisotto mit geschmorten
Kirschtomaten, Rieslingsauce und geröstetem Speck

Pan-fried gilt-head bream with boletus-risotto, stewed cherry-tomatoes, Riesling sauce and fried bacon

14 €

Hauptspeisen

Main Course

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

19 €

Hausgemachtes Hamburger Labskaus
mit gepökelter Ochsenbrust dazu Matjesfilet, eingelegte Rote Bete, Gewürzgurke und Spiegelei
Home made Hamburger Labskaus with stuffed ox breast, served with fillet of cod, pickled beetroot, gherkin and fried egg

16 €

Hüftsteak von der deutschen Rinderfärse (200 Gramm)
mit geschmorten Zwiebeln, Knoblauch-Zitronenbohnen und warmen Speck-Kartoffeln
Haunch steak with braised onions, garlic-lemon-beans and warm bacon-potatoes

18 €

Entrecôte von der deutschen Rinderfärse (200 Gramm)
mit geschmorten Zwiebeln, Rotweintomaten und gebackenen Dijon-Röstkartoffeln
Sirloin with braised onion, tomatoes with red wine and dijon-mustard-potatoes

€ 21

Rumpsteak von der deutschen Rinderfärse (200 Gramm) mit geschmorten Zwiebeln,
Röstkarotten und Kartoffeln mit Kräutern und Knoblauchbutter
Rump steak with braised onions, roasted carrots and potatoes with herbs and garlic

€ 20

Desserts

Milchreis mit Kirschen im Weckglas
Rice-pudding with cherries

4 €

Brombeer-Sauerrahmparfait mit Zwiebackkrokant
Blackberry-soured-cream-parfait with zwieback-crunch

5 €

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 €

Dessertvariation (zweierlei Dessert und eine Kugel Eis nach Wahl)
Dessertvariation (both desserts and one scoop of ice-cream of your choice)

9 €

Alle Preise in €uro inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer
All prices in €uro include V.A.T. and service

Augustmenü 2019

Suppe

Wassermelonen-Tomaten-Gazpacho mit Gurke, Paprika und Zitronenthymian
dazu mariniertes Mozzarella

Water melon-tomato-gazpacho soup with cucumber, bell pepper, lemon-thyme and marinated mozzarella

Zwischengang

Hausgebeizter Fjordlachs mit Honig-Senf-Dillsauce
dazu gebratene Kartoffelröstis und gemischter Salat mit Zitronendressing

Raw spiced salmon with honey-mustard-dill-sauce, grated fried potatoes and mixed salad with lemon-dressing

Hauptgang

Entrecôte von der deutschen Rinderfärs (200 Gramm)
mit geschmorten Zwiebeln, Rotweintomaten und gebackenen Dijon-Röstkartoffeln

Sirloin with braised onion, tomatoes with red wine and dijon-mustard-potatoes

Dessert

Brombeer-Sauerrahmparfait mit Zwiebackkrokant

Blackberry-soured-cream-parfait with zwieback-crunch

4-Gang Menü 36 €