

## Suppe und Vorspeise

### *Soup and starter*

Maiscreme-Suppe mit gebratener Garnele und Koriander  
*Corn cream soup with fried shrimp and coriander*

8 €

Hausgebeizter Fjordlachs auf Kräutersalat mit Rote-Beete-Schaum  
und gebratenen Kartoffelwürfeln  
*Home-pickled fjord salmon on herb salad with beetroot foam and fried diced potatoes*

12 €

---

## Salate

### *Salads*

Kleiner Salatteller mit frischen Blattsalaten der Saison  
*Small salad platter of seasonal lettuces*

6 €

Großer gemischter Salat mit frischen Blattsalaten der Saison  
dazu Datteln und Feta Käse  
*Large mixed salad platter of seasonal lettuce with dates and feta cheese*

10 €

Großer gemischter Salat mit frischen Blattsalaten der Saison  
dazu gebratene Maispouladenbrust und karamelierten Weintrauben  
*Large mixed salad platter of fresh seasonal lettuce with fried poularde breast and caramelized grapes*

10 €

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 und Pasta

Vegane Spaghetti mit geschmorten Kirschtomaten, Frühlingslauch,  
geröstetem Knoblauch und frischen Kräutern  
*Vegan spaghetti with braised cherry tomatoes, spring onions, roasted garlic and fresh herbs*

10 €

Gebratene Doradenfilets auf Zucchini-Risotto  
mit gegrillten Karotten und Basilikumschaum  
*Fillet of roasted dorade on zucchini risotto with grilled carrots and basil foam*

15 €

## Hauptspeisen

### Main Course

#### Hamburger Pannfisch

Drei gebratene Fischfilets auf Pommery-Senfauce mit Bratkartoffeln  
und kleinem Blattsalat mit Zitronendressing

*Three fried fillets of fish with french-mustard sauce, fried potatoes and small green salad with lemon-dressing*

19 €

#### Lachs im Sack

Lachsfilet mit Zuckerschoten, Kirschtomaten, Chili und Limette  
dazu Tagliatelle mit Zitronengras-Schaum

*Fillet of Salmon with sugar pods, cherry tomatoes,  
chilli and lime and tagliatelle with lemongrass foam*

18 €

#### Gegrilltes Rumpsteak von der deutschen Rinderfärs

mit grünem Spargel, Ofentomaten und Petersilien-Chili-Butter dazu Röstkartoffeln

*Grilled german haunch steak with oven tomatoes and parsley chilli butter with roasted potatoes*

21 €

#### Tafelspitz

in Weißwein geschmort auf Petersilien-Schaum  
mit buntem Meerrettichgemüse dazu gebratene Kartoffelwürfel

*"Tafelspitz" (boiled fillet of beef) in white wine braised on parsley foam with colorful horseradish vegetables with fried diced potatoes*

19 €

---

## Desserts

#### Torroneparfait

mit frischen Früchten

*Parfait of torrone with fresh fruits*

7 €

#### Schokoladen-Pannacotta im Glas

mit Rumkirschen

*Chocolate pannacotta served in a glass with rum cherries*

7 €

#### Handgemachte Eiscreme der kleinen Eisfabrik

Unser Sahneeis wird, aus frischer Vollmilch und Heidesahne hergestellt.

Das Fruchteis wird in Sorbet-Qualität aus echten Früchten, ohne künstliche Farbstoffe und Aromen hergestellt.

Und ist lactose- und glutenfrei.

*Homemade manufactured ice cream. Ask us for further information.*

*Sorten nach Tagesangebot - Eiskugel 1,20 €*

#### Dessertvariation (zweierlei Dessert und eine Kugel Eis nach Wahl)

*Dessert variation (two desserts and one scoop of ice-cream of your choice)*

11 €

---

Alle Preise in €uro inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer

*All prices in €uro including V.A.T. and service*