

## Suppe und Vorspeise

### *Soup and starter*

Schaumsuppe von jungem Spinat  
dazu gebackene Garnelen am Spieß  
*Cream soup of young spinach and fried shrimps on a stick*

5 €

Carpaccio von Roter Bete mit Limetten-Gurkenmousse  
dazu Kartoffelstroh und Kresse  
*Vegetarian beet root carpaccio with lime-cucumber-mousse, potato staw and cress*

8 €

---

## Salate

### *Salads*

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

5 €

Großer Salat mit frischen Blattsalaten der Saison  
dazu marinierter Mozzarella mit Bärlauchpesto und frische Erdbeeren  
*Mixed plate of seasonal salad, marinated mozzarella cheese with wood garlic-pesto and strawberries*

9 €

Caesarssalat mit frischem Römersalat, gegrillter Hähnchenbrust,  
Hobelparmesan und Kräutercrôutons dazu hausgemachtes Caesarsdressing  
*Caesarssalat with roman salad, grilled breast of chicken, parmesan cheese, croutons and homemade caesars 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 or oil and vinegar*

---

## Pasta und Risotto

Tagliatelle in Parmesan-Limettenrahm  
mit geräucherten Lachswürfeln und frischen Kräutern  
*Tagliatelle in parmesan-lime-sauce with smoked, diced salmon and fresh herbs*

9 €

Risotto mit buntem Spargel und Kresse  
dazu gebratenes Rotbarschfilet und geschmorte Kirschtomaten  
*Risotto with asparagus, cress and fried fillet of redfish and braised cherry tomatoes*

11 €

## Hauptspeisen

### Main Course

**Hamburger Pannfisch** (Drei gebratene Fischfilets  
auf Pommery-Senfsauce mit Bratkartoffeln und kleinem Blattsalat mit Zitronendressing)

*Three fried fillet of fish with French-mustard sauce, fried potatoes and small salad with lemon-dressing*

19 €

**Gebratenes Lachsfilet** auf Rotwein-Rübensirup-Reduktion  
dazu gerösteter Spargel und Spinat-Kartoffelpüree

*Fried fillet of salmon with red wine-beet sirup-reduction, roasted asparagus and spinach-potato-mash*

18 €

**Zwei frische gebratene Maischollen** mit Petersilienbutter  
dazu hausgemachter, warmer Speck-Kartoffelsalat

*Two fried north sea plaice with parsley-butter, served with homemade, warm bacon-potato-salat*

12 €

**Gegrilltes Rumpsteak von der deutschen Rinderfärs**e mit Basilikumpesto und Limette  
dazu gebackene Paprika und Ciabatta

*Grilled rump steak with basil-pesto and lime, served with baked bell pepper and ciabatta-bread*

19 €

**In Rotwein geschmorte Lammhaxe** auf Kichererbsen-Kartoffelpüree  
dazu marktfrisches Gemüse

*Braised shank of lamb in red wine with chickpea-potato-mash and fresh vegetables*

16 €

---

## Desserts

**Schokoladen-Guinness-Brownie** mit Himbeermark

*Chocolate-brownie with Guinness-beer and raspberry sauce*

4 €

**Erdbeerschaum und Sorbet**  
auf Holunderblüten-Panna-Cottablatt dazu Minzpesto

*Strawberry foam and sorbet with elder flower-panna cotta and mint pesto*

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)*

8 €

---

Alle Preise in Euro inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer

*All prices in Euro include V.A.T. and service*

## Aprilmenü 2019

### **Suppe**

Schaumsuppe von jungem Spinat  
dazu gebackene Garnelen am Spieß  
*Cream soup of young spinach and fried shrimps on a stick*

### **Zwischengang**

Carpaccio von Roter Bete mit Limetten-Gurkenmousse  
dazu Kartoffelstroh und Kresse  
*Vegetarian beet root carpaccio with lime-cucumber-mousse, potato staw and cress*

### **Hauptgang**

**In Rotwein geschmorte Lammhaxe auf Kichererbsen-Kartoffelpüree**  
dazu marktfrisches Gemüse  
*Braised shank of lamb in red wine with chickpea-potato-mash and fresh vegetables*

### **Dessert**

**Erdbeermousse und Sorbet**  
**auf Holunderblüten-Panna-Cottablatt dazu Minzpesto**  
*Strawberry mousse and sorbet with elder flower-panna cotta and mint pesto*

4-Gang Menü 30 €