

Speisekarte

Vorspeisen

Kartoffelsuppe mit Steinpilzen und Croûtons	7,50 €
Selleriecremesuppe mit Lauch und Speck	7,50 €
Feldsalat mit warmem Süss-Kartoffeldressing, Schnittlauch und Croûtons	8,50 €
Feldsalat mit warmem Süss-Kartoffeldressing, gebratenem Speck, Schnittlauch und Croûtons	11,50 €
Rucolasalat mit Balsamicodressing, gehobeltem Parmesan und gerösteten Pinienkernen	10,50 €
Gebackener Ziegenkäse auf Croûtons an Rucolasalat in Balsamicodressing	12,50 €
Grönland Garnelen auf Rucola mit Knoblauch, Möhren und Staudensellerie	12,50 €
Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senf-Dillsauce, knusprigen Reibekuchen und Salat	14,50 €
Rinder-Carpaccio mit gebratenen Champignons, Rucola, Parmesan und Pinienkernen	16,50 €

Speisekarte

Fisch

Lachs und Gambas mit Kräuter-Knoblauchsauce, Reis und Gemüse	23,50 €
In der Schale gebratene Gambas (5 Stk) mit Knoblauch und Kräutern, serviert mit Baguette	28,50 €
Vorspeise je Stück	5,90 €
Medaillons vom Seeteufel in der Kartoffelkruste mit Rieslingsauce und feinem Gemüse	28,50 €

Fleisch

Filetspitzen vom Ochsenfilet Bourguignonne mit Perlzwiebeln, Speck und Champignons dazu feines Gemüse und Kartoffelgratin	26,50 €
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken, Rahmwirsing und Röstkartoffeln	23,80 €
Kalbsrückensteak an Calvados-Sauce mit Apfelwürfel, dazu Gemüse und Kartoffelgratin	28,50 €
Neuseeländischer Lammrücken, rosa gebraten, mit Kräuterkruste, Gemüse und Kartoffelgratin	27,80 €
Ochsenfilet mit Whiskey-Pfeffersauce Röstkartoffeln und Gemüsebouquet	roh ca. 200 g 31,50 € roh ca. 250 g 39,50 €