

---

## APERITIFE

---

Glas <b>Sekt</b> Graf Egbert (trocken oder halbtrocken)	0,1l	4,9
Glas <b>Prosecco</b> (trocken)	0,1l	4,9
<b>PeachHu: Pfirsich-Secco</b>	0,2l	7,6
<i>*fruchtiges Aroma nach vollreifen Pfirsichen, vollmundiger Fruchtgeschmack, leicht prickelnd*</i>		
<b>Mojito Spritz</b>	0,2l	7,6
<i>*Buket nach Limette, Zitrus und Minze, angenehm süß und frisch*</i>		
<b>Choose Spritz</b>	0,2l	7,6
<i>*Buket nach Apfel und Zitrusfrüchten, süß auf der Zunge, mit leichten Bitternoten im Abgang*</i>		
<b>Lillet Wild Berry</b>	0,2l	8,2
<i>*Lillet Blanc aufgefüllt mit Schweppes Original Wild Berry fruchtig &amp; frisch*</i>		
<b>Alkoholfrei:</b>		
<b>Night Orient Sparkling Bellini</b>	0,2l	7,6
<i>*feinste Pfirsicharomen in Bukett und Geschmack, frisch und fruchtig*</i>		
<b>Campari Orange</b> (4cl Campari, Orangensaft)	0,2l	6,4
<b>Gin Tonic</b> (4cl Bombay Gin, Tonic Water)	0,2l	7,8
<b>Sherry Sandemann</b> (dry oder medium)	5cl	4,8
<b>Martini</b> (dry, bianco oder rosso)	5cl	4,8

### Allergene & Zusatzstoffe

1=mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoff, 3=mit Antioxidationsmittel, 4=mit Geschmacksverstärker, 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=mit Phosphat, 8=mit Milcheiweiß, 9=koffeinhaltig, 10=chininhaltig, 11=mit Süßungsmittel, 12=gewachst, 13= gentechnisch verändert a=glutenhaltiges Getreide, b=Krebstiere, c=Eier, d=Fische, e=Erdnüsse, f=Soja g=Milch h=Schalenfrüchte, i=Sellerie, j=Senf, k=Sesam, l=Schwefeldioxid und Sulphite, m= Lupine, n= Weichtiere

---

## SUPPEN & KLEINIGKEITEN

---

Rinderkraftbrühe <sup>c,g,i</sup> mit Einlage   Markklößchen	8,4
Bärlauchcremesuppe <sup>g</sup> 	7,9
Bärlauchöl	12,9
+ zwei Garnelen	
Tomaten-Kräuter-Suppe <sup>a,i</sup>  	7,9
Röstzwiebeln	
Rote-Beete-Carpaccio <sup>g,h</sup> 	15,4
karamellisierter Ziegenkäse   Wildkräutersalat   geröstete Walnüsse Orangenvinaigrette	
Hirtenkäse überbacken 	13,9
Tomate   Olive   Zwiebel   Lauch	
Hausgebeizter Lachs <sup>d,j,c,2,3</sup>	17,8
Senf-Dillsöße   unser Kartoffelrösti   Salatbouquet	
Bruschetta mit Thunfischcreme <sup>a,d,g,i</sup>	14,9
Kapern   Balsamicoperlen   Salatbouquet	

---

## SALATE & VEGETARISCH

---

Frischer Vitamin-Salatismix	
+ Thunfisch   Zwiebeln   Hirtenkäse   Oliven <sup>d,g</sup>	18,9
+ hausgemachte Falafel   Mangospalten   veganer Minz-Dip <sup>a</sup>  	18,9
+ gebackene Champignons   Grana Padano   Knoblauchdip <sup>a,g</sup> 	18,9
+ gebratene Hähnchenbrust   Grana Padano <sup>g</sup>	21,4

Alle Salate werden wahlweise mit Joghurt-Dressing <sup>g</sup>, Balsamico-Dressing <sup>j</sup> oder Orangenvinaigrette <sup>j</sup> serviert.

Thai-Curry <sup>e,f,i,h,k</sup>  	
Wok-Gemüse   Kokos-Curry   Basmatireis   geröstete Nüsse	19,9
+ Hähnchenbrustfilet	25,4
+ Lachsfilet <sup>a,d</sup>	28,9
Gemüsemaultauschen <sup>a,c</sup> 	
Tomatensoße   Parmesankruste   Salat	19,8

Zu allen Speisen servieren wir Ihnen Brot und einen Tages-Dip.  
Bitte beachten Sie, dass wir für Beilagenänderungen 1,50 € berechnen.

### Allergene & Zusatzstoffe

1=mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoff, 3=mit Antioxidationsmittel, 4=mit Geschmacksverstärker, 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=mit Phosphat, 8=mit Milcheiweiß, 9=koffeinhaltig, 10=chininhaltig, 11=mit Süßungsmittel, 12=gewachst, 13= gentechnisch verändert a=glutenhaltiges Getreide, b=Krebstiere, c=Eier, d=Fische, e=Erdnüsse, f=Soja g=Milch h=Schalenfrüchte, i=Sellerie, j=Senf, k=Sesam, l=Schwefeldioxid und Sulphite, m= Lupine, n= Weichtiere

---

## FISCH

---

Holländische Matjesfilets nach Hausfrauen Art <sup>c,d,g,i</sup> Apfelzwiebelsoße   Bratkartoffeln	19,4
Gebratenes Lachsfilet <sup>a,d,g,i</sup> Fenchel-Krebsssoße   Tagliatelle   Spinat   Tomate	27,4
Fischermahlzeit <sup>c,d,g</sup> Zwischenahner Räucheraal   hausgebeizter Lachs   geräucherte Forelle Rührei   Bratkartoffeln   Salat	27,9
Gebratenes Zanderfilet <sup>a,d</sup> Kräuterschaum   Weißweinrisotto   Salat	27,6
Gebratene Schollenfilets <sup>a,d,g</sup> Speck-Stippe   Butterkartoffeln   Salat	24,8

---

## FLEISCH

---

Schweineschnitzel Wiener Art <sup>a,c,g,5</sup> Preiselbeeren   Bratkartoffeln   Salat	21,5
	+ Pilzrahmsoße 23,9
	+ Pfefferrahmsoße 23,9
Rinderbacke geschmort <sup>a,i,h,l,5</sup> Rotweinjus   Kartoffelstampf   hausgemachte Röstzwiebeln   Speckbohnen	27,4
Gebratene Brust vom Maishähnchen <sup>i</sup> Tomatenrisotto   mediterranes Grillgemüse	26,8
Medaillons vom Schweinefilet <sup>a,c,g,i</sup> Pfefferrahmsoße   Kroketten   Salat	26,4
Färsen-Rumpsteak aus der Region <sup>a,g</sup> Kräuterbutter   Kartoffelecken   mediterranes Grillgemüse	34,9

*Zu allen Speisen servieren wir Ihnen Brot und einen Tages-Dip.  
Bitte beachten Sie, dass wir für Beilagenänderungen 1,50 € berechnen.*

### Allergene & Zusatzstoffe

1=mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoff, 3=mit Antioxidationsmittel, 4=mit Geschmacksverstärker, 5=geschwefelt,  
6=geschwärzt, 7=mit Phosphat, 8=mit Milcheiweiß, 9=koffeinhaltig, 10=chininhaltig, 11=mit Süßungsmittel, 12=gewachst, 13=  
gentechnisch verändert a=glutenhaltiges Getreide, b=Krebstiere, c=Eier, d=Fische, e=Erdnüsse, f=Soja g=Milch h=Schalenfrüchte,  
i=Sellerie, j=Senf, k=Sesam, l=Schwefeldioxid und Sulphite, m= Lupine, n= Weichtiere

---

## DESSERT

---

Dreierlei Parfait (Kirsche   Vanille   Pfefferminze)	
Hausgemachter Blondie	
Marzipanböden	11,8
Frische Erdbeeren <sup>c,g</sup>	
Vanilleeis   Sahne	7,5
Café Affogato <sup>9,c,g</sup>	
Doppelter Espresso   Vanilleeis   Sahne	5,9
Tonkabohnen Crème Brûlée <sup>c,g,h</sup>	8,9
+ Waldfruchtsorbet	10,7
Schokoladen-Soufflé <sup>a,c,e,g,h</sup>	
Salted Caramel Eis   Sahne	9,8
Kugel Eis <sup>c,g</sup>	
Verschiedene Sorten auf Nachfrage	1,8

### Allergene & Zusatzstoffe

1=mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoff, 3=mit Antioxidationsmittel, 4=mit Geschmacksverstärker, 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=mit Phosphat, 8=mit Milcheiweiß, 9=koffeinhaltig, 10=chininhaltig, 11=mit Süßungsmittel, 12=gewachst, 13= gentechnisch verändert a=glutenhaltiges Getreide, b=Krebstiere, c=Eier, d=Fische, e=Erdnüsse, f=Soja g=Milch h=Schalenfrüchte, i=Sellerie, j=Senf, k=Sesam, l=Schwefeldioxid und Sulphite, m= Lupine, n= Weichtiere