

APERITIFE

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

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



Tagesangebot: Kraftbrühe ^{c,g,i} mit Einlage (Huhn oder Rind)	7,9
Sellerieschaumsuppe ^{g,i}  Sahnekresse-Haube	7,6
Kürbis-Ingwer-Suppe  geröstete Kürbiskerne Kürbiskernöl	7,8
Marinierte Vanillebirne ^{l,2,3,5,11}  mit Feigensenf karamellisierter Ziegenkäse Wildkräutersalat geröstete Walnüsse Balsamicodressing	12,9
Hirtenkäse überbacken ^g  Tomate Olive Zwiebel Lauch	13,7
Hausgebeizter Lachs ^{d,j,c,2,3} Senf-Dillsoße unser Kartoffelrösti Salatbouquet	17,6
Fünf Garnelen in Knoblauchöl ^b Tomate rote Zwiebel Lauch Brot	14,9

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

SALATE & VEGETARISCH

Frischer Vitamin-Salatmix + Thunfisch Zwiebeln Hirtenkäse Oliven Kirschtomaten ^{d,g}	18,4
+ hausgemachte Falafel Mangospalten veganer Minz-Dip ^a 	18,4
+ gebratene Hähnchenbrust Kirschtomaten Grana Padano ^g	20,9

Alle Salate werden wahlweise mit Joghurt-Dressing^g, Balsamico-Dressing^j oder Himbeervinaigrette^j serviert.

Thai-Curry ^{e,f,i,h,k}  Wok-Gemüse Kokos-Curry Basmatireis geröstete Nüsse	19,7
+ Hähnchenbrustfilet	25,2
+ Lachsfilet ^d	28,5
In Butter gebratene Schupfnudeln ^{a,c,g}  mediterranes Kräuter-Champignon-Gemüse	19,5

*Zu allen Speisen servieren wir Ihnen Brot und Butter oder 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

„Pasta trifft Lachs“ ^{a,b,d,i,8} Tagliatelle in Fenchel-Krebssoße Lachswürfel Spinat Tomate	26,4
Fischermahlzeit ^{c,d} Zwischenahner Räucheraal hausgebeizter Lachs geräucherte Forelle Rührei Bratkartoffeln Salat	27,3
Zanderfilet „kross“ ^{d,g,5} Birne-Bohne-Speck Kartoffelecken Kräuter-Dip	25,9
Gebratene Schollenfilets ^{d,g} Speck-Stippe Butterkartoffeln Salat	24,5

FLEISCH

Schweineschnitzel Wiener Art ^{a,c,g,5} Preiselbeeren Bratkartoffeln Salat		21,3
	+ Pilzrahmsoße	23,9
	+ Pfefferrahmsoße	23,9
Rinderbacke geschmort ^{a,i,h,l,5} Rotweinjus Kartoffelstampf hausgemachte Röstzwiebeln Speckbohnen		25,4
Medaillons vom Schweinefilet ^{a,c,g,i} Pfefferrahmsoße Kroketten Salat		25,8
Färsen-Rumpsteak aus der Region ^{a,g} Kräuterbutter Kartoffelecken mediterranes Grillgemüse		34,9

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

DESSERT

Orangencrêpe ^{a,c,g} heiße Kirschen Bratapfeleis	10,8	Tonkabohnen Crème Brûlée ^{c,g,h} 8,7 Frische Früchte
Heiße Zimtpflaumen ^{c,g} Vanilleeis Sahne	6,5	Schokoladen-Soufflé ^{a,c,e,g,h} 9,7 Salted Caramel Eis Sahne
Café Affogato ^{9,c,g} Doppelter Espresso Vanilleeis Sahne	5,9	Kugel Eis ^{c,g} 1,8 Verschiedene Sorten auf Nachfrage

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