

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 große Portion 11,4
Curry-Koriander-Suppe ^{f,i,n,h}  Parmesanschaum Chilifäden	7,6 große Portion 10,9
Tomaten-Kräuter-Suppe ⁱ  Kartoffelstroh	6,9 große Portion 9,5
Rote-Beete-Carpaccio ^{g,h,j}  karamellisierte Ziegenkäse Wildkräutersalat geröstete Walnüsse Himbeer-Vinaigrette	13,9 große Portion 19,9
Carpaccio vom Roastbeef „Englisch“ ^{c,g,i,j} Trüffelmayonnaise Grana Padano geröstete Pinienkerne Rucola	14,8 große Portion 19,8

*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  + gebratene Hähnchenbrust Kirschtomaten Grana Padano ^g	18,4 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 + Hähnchenbrustfilet + Lachsfilet ^d	19,7 25,2 28,5
Gemüsemaultaschen ^{a,c,g,i}  Trüffelsoße Tomaten-Parmesankruste Salat	16,9

*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

Holländische Matjesfilets nach Hausfrauen Art ^{d,g,m} Bratkartoffeln	18,4
Fischermahlzeit ^{a,c,d,g} Hausgebeizter Lachs geräucherte Forelle geräucherte Makrele Rührei Brotauswahl Salat	24,7
Zanderfilet „kross“ ^{d,g,5} Birne-Bohne-Speck Kartoffelecken Kräuter-Dip	23,9
Isländisches Lachsfilet ^{d,i,g,3} im Kartoffelmantel Safransoße Brokkoli	28,9

FLEISCH

Schweineschnitzel Wiener Art ^{a,c,5} Preiselbeeren Bratkartoffeln Salat	21,3 + Pilzrahmsoße 23,9
Rinderbacke geschmort ^{a,i,h,l,5} Rotweinssoße Kartoffelstampf Röstzwiebeln Speckbohnen	23,4
Gegrillte Lammfilets ^{i,5} Thymiansoße Kräuterrisotto Bohnen im Speckmantel	32,4
Färsen-Rumpsteak aus der Region ^{a,g} Kräuterbutter Kartoffelecken Salat	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

Panna Cotta ^g	7,4	Tonkabohnen Crème Brûlée ^{c,g,h}	8,7
Weißes Schokoladenparfait ^{c,e,g,h} Valrhona Minzpesto	9,7	Schokoladen-Soufflé ^{a,c,e,g,h} Salted Caramel Eis Sahne	9,7
Café Affogato ^{9,c,g} Doppelter Espresso Vanilleeis Sahne	5,9	Kugel Eis ^{c,g} 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