



APERITIFE

Glas Sekt Graf Egbert (trocken oder halbtrocken)	0,1l	4,6
Glas Prosecco (trocken)	0,1l	4,6
PeachHu: Pfirsich-Secco	0,2l	7,5
<i>*fruchtiges Aroma nach vollreifen Pfirsichen, vollmundiger Fruchtgeschmack, leicht prickelnd*</i>		
Mojito Spritz	0,2l	7,5
<i>*Buket nach Limette, Zitrus und Minze, angenehm süß und frisch*</i>		
Choose Spritz	0,2l	7,5
<i>*Buket 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	7,5
Sherry Sandemann (dry oder medium)	5cl	4,2
Martini (dry, bianco oder rosso)	5cl	4,2



SUPPEN & KLEINIGKEITEN

Tagesangebot: Kraftbrühe mit Einlage (Huhn oder Rind)	7,9 große Portion 11,4
Kürbis-Ingwer-Suppe   geröstete Kürbiskerne Kürbiskernöl	7,6 große Portion 10,9
Rote-Beete-Carpaccio  karamellisierte Ziegenkäse Wildkräutersalat geröstete Walnüsse Granatapfel-Vinaigrette Röstbrotsscheiben	13,9 große Portion 19,8
Hausgebeizter Lachs Senf-Dillsoße unser Kartoffelrösti Salatbouquet	14,2 große Portion 20,9
Hirtenkäse überbacken  Tomaten Oliven rote Zwiebeln Frühlingszwiebeln Röstbrotsscheiben	16,4

SALATE & VEGETARISCH

Frischer Vitamin-Salatomix + Thunfisch Zwiebeln Hirtenkäse Oliven Kirschtomaten	18,4
+ hausgemachte Falafel Mangospalten veganer Minz-Dip  	18,4
+ gebratene Hähnchenbrust Kirschtomaten Grana Padano	20,9

Alle Salate werden mit Röstbrotsscheiben und wahlweise mit Joghurt-Dressing, Orangen-Senf-Dressing, oder Granatapfel-Vinaigrette serviert. Eine extra Portion Röstbrotsscheiben ist für 3,80 € erhältlich.

Thai-Curry   Wok-Gemüse Kokos-Curry Basmatireis geröstete Nüsse	19,7
+ Hähnchenbrustfilet	25,2
+ Lachsfilet	28,5

Pasta  Kirschtomaten Pesto Rucola Grana Padano	18,4
+ Hähnchenbrustfilet	24,2
+ Lachsfilet	27,5

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren MitarbeiterInnen

FISCH

Fischermahlzeit Hausgebeizter Lachs geräucherte Forelle geräucherte Makrele Rührei Brotauswahl Salat	24,7
Schollenfilets grobe Senfsoße Bratkartoffeln Salat	26,8
Isländisches Lachsfilet Krebsschaum Kräuterrisotto Salat	28,9

FLEISCH

Schweineschnitzel Wiener Art Preiselbeeren Bratkartoffeln Salat	21,3		
		+ Pilzrahmsoße	23,9
Lammfilets Thymiansoße Kräuterrisotto Bohnen im Speckmantel	32,4		
Färsen-Rumpsteak aus der Region Kräuterbutter Steakkartoffeln Kräuterbrot Salat	200 g – 33,9 300 g – 41,5		

DESSERT

Panna Cotta Fruchtgarnitur	7,4	Schokoladen-Soufflé Salted Caramel Eis Sahne	9,7
Beeren-Grütze Vanilleeis Sahne	8,9	Tonkabohnen Crème Brûlée Karamell-Kruste	8,7
Cheesecake Fruchtgarnitur	8,6	Kugel Eis Verschiedene Sorten auf Nachfrage	1,8

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren MitarbeiterInnen