

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
Curry-Koriander-Suppe  Parmesanschaum Chilifäden	7,6 große Portion 10,9
Tomaten-Kräuter-Suppe  Kartoffelstroh	6,9 große Portion 9,5
Rote-Beete-Carpaccio  karamellisierte Ziegenkäse Wildkräutersalat geröstete Walnüsse Himbeer-Vinaigrette	13,9 große Portion 19,9
Hausgebeizter Lachs Senf-Dillsoße unser Kartoffelrösti Salatbouquet	14,4 große Portion 20,4
Carpaccio vom Roastbeef „Englisch“ Trüffelmayonnaise Grana Padano geröstete Pinienkerne Rucola	14,8 große Portion 19,8

SALATE & VEGETARISCH

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

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

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

Gemüsemaultaschen  Trüffelsoße Tomaten-Parmesankruste Salat	16,9
---	------

Zu allen Speisen servieren wir Ihnen Brot und Butter oder einen Tages-Dip.

FISCH

Fischermahlzeit Hausgebeizter Lachs geräucherte Forelle geräucherte Makrele Rührei Brotauswahl Salat	24,7
Zanderfilet „kross“ Birne-Bohne-Speck Kartoffelecken Kräuter-Dip	23,9
Isländisches Lachsfilet im Kartoffelmantel Safransoße Brokkoli	28,9

FLEISCH

Schweineschnitzel Wiener Art Preiselbeeren Bratkartoffeln Salat	21,3
	+ Pilzrahmsauce 23,9
Rinderbacke geschmort Rotweinsauce Kartoffelstampf Röstzwiebeln Speckbohnen	23,4
Lammfilets Thymiansauce Kräuterrisotto Bohnen im Speckmantel	32,4
Färsen-Rumpsteak aus der Region Kräuterbutter Kartoffelecken Salat	34,9

Zu allen Speisen servieren wir Ihnen Brot und Butter oder einen Tages-Dip.

DESSERT

Panna Cotta	7,4	Tonkabohnen Crème Brûlée	8,7
Weißes Schokoladenparfait Valrhona Minzpesto	9,7	Schokoladen-Soufflé Salted Caramel Eis Sahne	9,7
Café Affogato: Doppelter Espresso Vanilleeis Sahne	5,9	Kugel Eis Verschiedene Sorten auf Nachfrage	1,8