

Vorspeisen

<i>Winterliche Blattsalate mit Walnussdressing, Feigen, Zitrone, warmer Ziegenkäse</i>	10,50€
<i>Geflügelcocktail mit Chili, Kürbis, Friséesalat, Brot und Butter</i>	11,50€
<i>Orangen-Linsensalat mit pikanten Roastbeefsatés</i>	13,50€
<i>Carpaccio vom Rinderfilet an Balsamico-Dressing, kleiner Salat, Parmesanraspeln</i>	14,50€

Suppen

<i>Rahmsuppe vom Hokkaido-Kürbis mit geräucherter Entenbrust</i>	6,50€
<i>Kleiner Eintopf von winterlichem Gemüse, Lammstreifen</i>	7,50€
<i>Gelbe Beete Suppe mit Rauchlachs, Kressesahne</i>	7,50€

Fleischgerichte

*Perlhuhnbrust auf Kürbis-Currygemüse,
Jus, Mandelbrokkoli, Naturreis* 21,50€

*Filet vom Parmaschwein im Speckmantel, Kräutersahnesauce,
Rosenkohl, Pappardelle in Haselnussbutter geschwenkt* 21,50€

*Roulade vom Nordfriesischen Weiderind mit Meerrettich,
Roter Beete, Speck, winterlichem Gemüse, Petersilienkartoffeln* 22,50€

*Lammrücken mit Pilzkruste, leichte Knoblauchjus,
Romanesco, Kartoffelgratin* 24,50€

Für 2 Personen

*„Châteaubriand“ Doppeltes Filetsteak mit Pfefferrahmsauce,
große Gemüseauswahl, Kroketten* 55,00€

Fischgerichte

*Steinbeisser im Speckmantel, Haselnusssauce,
Gelber Beete, Porree-Gemüse, Kartoffelpüree* 22,50€

*Lachsscheiben auf Bohnengemüse, Birnenspalten,
Rieslingsauce, Safrankartoffeln* 23,50€

*Gedämpfter Kabeljau mit Petersiliensauce,
Buntes Gemüse, Lorbeerkartoffeln* 23,50€

*In Kokos-Sud pochierter St. Petersfisch,
Karotten-Sprossengemüse, Bandnudeln* 25,50€

Steaks vom Argentinischen Hochlandrind

<i>Sirloin Steak</i>	200g	25,50€
<i>Champignons, Austernpilze, gebratene Zwiebeln, Kräuterbutter</i>	300g	29,50€
<i>Rib Eye Steak</i>	250g	26,50€
<i>Champignons, Austernpilze, gebratene Zwiebeln, Kräuterbutter</i>		
<i>Rinderfilet</i>	200g	28,50€
<i>Champignons, Austernpilze, gebratene Zwiebeln, Kräuterbutter</i>	300g	33,50€

Bitte wählen Sie als Beilage dazu:

Gemüse der Saison oder

Gemischter Salat

und

Ofenkartoffel oder

Bratkartoffeln^{2,3,7,14} oder

Kartoffelkroketten

Zusatzstoffe:

¹ Betacarotin

² Konservierungsstoffe

⁷ Geschmacksverstärker

⁸ Phosphat

¹⁴ Nitritpökelsalz

Wir verwenden 5%igen Essig mit Antioxidationsmitteln

Kleiner Hunger

*In Salzeibutter geschwenkte Kürbis-Gnocchi,
Rehfilet* 13,50€

*Süßkartoffelrösti
mit gebratenem Kabeljau, Porreegemüse* 13,50€

*Bandnudeln „Carbonara“
mit einem Rindmedaillon, kleines Gemüse* 14,50€

Vegetarische Gerichte

*Süßkartoffelrösti
mit gebratenem Wintergemüse, Tofu-Gemüse Dip* 11,50€

*Feigen-Nussröllchen
mit Kürbisspalten, Feldsalat* 12,50€

*Pilzpfanne mit Rosmarin, gelbe Beete,
Tomaten, Bandnudeln* 13,50€