

Speisekarte

Suppen & Vorspeisen

Hausgemachte Soljanka mit Crème fraîche (3,g)	8,50€
Fischsuppe mit Fischwürfeln und Wurzelgemüse (b,d,i)	9,50€
Matjestatar mit Gurken-Relish und Kräuterschmand (d,g,j)	12,50€
Gemischter Blattsalat mit Früchten, Ziegenkäse und Balsamico Vinaigrette (f,h)	12,50€
Beilagen Salat mit Früchten, Hirtenkäse und Joghurdressing (g)	7,50€

Fischgerichte


Scholle Müllerin Art mit Bratkartoffeln dazu Salat (c,d,g,l)	24,50€
Kap-Seehechtfilet auf Weißweinrisotto mit Zuckerschoten (d,m)	24,50€
Zanderfilet im Speckmantel auf Bohnen- Birnengemüse mit Kartoffelpüree und Zitronensauce (d,5)	24,50€
Lachsburger mit Pommes frites, Kräuterschmand, Gewürzgurken und Rucola (d,g,j,a)	18,50€
Matjes mit Hausfrauensauce, Bratkartoffeln und Salat (d,g)	17,50€

Fleischgerichte

Schweineschnitzel mit Champignon Rahmsauce und Bratkartoffeln (a,c,g)	22,50€
Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln und Salat (a,c,g)	20,50€
Ochsenbacke mit Zwiebel-Kartoffelpüree und Cognacsauce (a,1,3,5)	28,50€
Rumpsteak auf Zwiebelconfit und Ofensüßkartoffel (1,3,5)	29,50€
BBQ Burger 180g Rindfleisch mit Pommes frites, Cheddar, Zwiebeln und Gewürzgurken (1,3,5,a,j)	19,00€
Maishähnchen auf Ratatouille und gebackenem Hirtenkäse (a,g)	27,50€
Clubsandwich-Hähnchenbrust mit Pommes frites, Bacon, Salat, Tomaten und Gurken (a,g,5)	18,50€

Beilagenumtausch jeweils 1,00€ zzgl. eventueller Warenkosten.

Vegetarisch

Quinoa Pfanne mit Paprika, Tomaten und Zuckerschoten 	21,00€
Süßkartoffel mit Kräuterschmand auf Blattsalat (g)	19,00€
Weißweinrisotto mit Gurken-Relish (m)	18,50€

Pasta

Tagliatelle mit rotem Pesto und Chorizo (a,1,2,3,4,7)	21,50€
Spaghetti alla Puttanesca mit Kapern und Sardellen (a,d,2,3)	21,50€


Kindengerichte (bis 12 Jahre)

Tagliatelle Bolognese mit Parmesan (a,c,g)	9,90€
Chicken Nuggets mit Pommes (a,c)	10,90€
Hefeklöße mit Vanillesauce & heißen Kirschen (a,c,g)	6,90€

Dessert

Apfel-Zimt Crumble mit Vanilleeis (a,c,g)	9,50€
Waffel mit Pistaziencreme und Schokoladensauce (a,g,e,1,2,11)	12,50€
Crème brûlée mit Sanddorn (g,11)	9,50€
Tiramisu im Glas (g,2,8)	8,50€

Beilagenumtausch jeweils 1,00€ zzgl. eventueller Warenkosten.

 = Vegane Gerichte

Deklarationspflichtige 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

Deklarationspflichtige Allergene

a = Glutenhaltiges Getreide b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
d = Fische und draus gewonnene Erzeugnisse e = Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse f = Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
g = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse h = Schalenfrüchte i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse k = Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse l = Schwefeloxid und Sulfite
m = Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse n = Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt.