

# Speisekarte

## Suppen & Vorspeisen

Hausgemachte Soljanka mit Crème fraîche <sup>(3,g)</sup>	8,50€
Fischsuppe mit Fischwürfeln & Wurzelgemüse <sup>(b,d,i)</sup>	9,50€
Matjestatar mit Gurkenrelish & Kräuter Schmand <sup>(d,g,j)</sup>	12,50€
Gemischter Blattsalat mit Früchten, Ziegenkäse & Balsamico Vinaigrette <sup>(f,h)</sup>	12,50€
Beilagen Salat mit Früchten, Hirtenkäse & Joghurdressing <sup>(g)</sup>	7,50€

## Fischgerichte

Ganze Scholle Müllerin Art mit Bratkartoffeln, dazu Salat <sup>(a,c,d,g,l)</sup>	24,50€
Kap-Seehechtfilet auf Weißweinrisotto mit Tomaten-Avocado Gemüse <sup>(d,g,m)</sup>	24,50€
Zanderfilet im Speckmantel auf Bohnen- Birnengemüse mit Kartoffelpüree & Zitronensauce <sup>(d,g,5)</sup>	24,50€
Lachsburger mit 2 Garnelen, Pommes frites, Kräuter Schmand, Gewürzgurken & Rucola <sup>(d,g,j,a)</sup>	19,50€
Matjes mit Hausfrauensauce, Bratkartoffeln & Salat <sup>(d,g)</sup>	17,50€
Garnelenpfanne mit mediterranem Gemüse, Kräuterbaguette & Aioli <sup>(a,b,c,g)</sup>	24,50€

## Fleischgerichte

Schweineschnitzel mit Champignon Rahmsauce, dazu Bratkartoffeln <sup>(a,c,g)</sup>	22,50€
Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln, dazu Salat <sup>(a,c,g)</sup>	20,50€
Ochsenbacke mit Zwiebel-Kartoffelpüree & Cognacsauce <sup>(a,1,3,5)</sup>	28,50€
Rumpsteak (200g) auf Zwiebelconfit & Ofensüßkartoffel <sup>(g,1,3,5)</sup>	29,50€
BBQ Burger 180g Rindfleisch mit Pommes frites, Cheddar, Zwiebeln, Salat & Gewürzgurken <sup>(1,3,5,a,j)</sup>	19,00€
Maishähnchen auf Ratatouille & gebackenem Hirtenkäse <sup>(a,g)</sup>	27,50€
Clubsandwich-Hähnchenbrust mit Pommes frites, Bacon, Salat, Tomaten & Gurken <sup>(a,g,5)</sup>	18,50€

Beilagenumtausch jeweils 1,00€ zzgl. eventueller Warenkosten.

## Vegetarisch

Süßkartoffel mit Kräuter Schmand auf Blattsalat (g)	19,00€
Weißweinrisotto mit Gurken-Relish (g,m)	18,50€


## Pasta

Tagliatelle mit rotem Pesto & Chorizo (a,1,2,3,4,7)	21,50€
Tagliatelle mit Tomaten Avocado & Garnelen (a,d,2,3)	21,50€

## Dessert

Apfel-Zimt Crumble mit Vanilleeis (a,c,g)	9,50€
Waffel mit Pistazieneis & Schokoladensauce (a,g,e,1,2,11)	12,50€
Crème brûlée mit Sanddornragout (g,11)	9,50€
Mousse au Chocolat im Glas mit Erdbeeren (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.