

# VORSPEISEN

KARTOFFELCREMESUPPE MIT CROUTONS **3,60 €**

NIEDERSÄCHSISCHE HOCHZEITSSUPPE MIT FADENNUDELN,  
FLEISCHKLÖßEN UND GEMÜSESTREIFEN **4,90 €**

WILDKRÄUTERSALAT MIT CHERRY TOMATE  
HAUSGEMACHTES SENF-/HONIGDRESSING **8,90 €**

SAISONALER BLATTSALAT MIT BLACK TIGER GARNELEN **12,90 €**

CARPACCIO VOM RIND MIT PARMESAN, RUCOLA  
UND PINIENKERNEN **12,20 €**

# HAUPTGERICHTE

WOLFSBARSCH AUF PFANNENGEMÜSE MIT JASMIN REIS	<b>21,60 €</b>
ZANDERFILET AUF GEMÜSEBETT MIT ROSMARINKARTOFFEL	<b>17,80 €</b>
„WIENER“ SCHNITZEL MIT BRATKARTOFFELN UND MARKTGEMÜSE	<b>17,90 €</b>
GESCHMORTE KALBSBÄCKCHEN MIT BRATKARTOFFELN, MARKTGEMÜSE DAZU ROTWEINJUS	<b>19,40 €</b>
ROSA GEBRATENES ROASTBEET AN WILDKRÄUTERSALAT DAZU REMOULADE	<b>17,60 €</b>
HAUSGEMACHTE SÜLZE AN WILDKRÄUTERSALAT MIT BRATKARTOFFELN DAZU REMOULADE	<b>16,90 €</b>
GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST GEFÜLLT MIT SALBEI JASMIN REIS UND PFANNENGEMÜSE	<b>16,50 €</b>
SCHWEINEILET AUF TAGLIATELLE MIT PILZ-SAHNESAUCE	<b>15,80 €</b>
ARGENTINISCHES RINDERFILET ROSMARINKARTOFFEL DAZU SPRECKBOHNEN	<b>24,20 €</b>
RUMPSTEAK „RÖHRBEIN“ ROSMARINKARTOFFELN MIT FRISCHEM SELLERIESALAT	<b>22,80 €</b>

# VEGETARISCH

PFANNENGEMÜSE AUF SALATBETT  
MIT ROSMARINKARTOFFELN

**10,90 €**

HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE MIT SAISONALER  
PILZ-SAHNESAUCE

**12,60 €**

# DESSERT

EIS DER SAISON	<b>3,20 €</b>
ZWEIERLEI MOUSE AU CHOCOLATÉ MIT HIMBEERSOÛE	<b>9,80 €</b>
WARMER APFELKUCHEN MIT VANILLE EIS	<b>8,90 €</b>