



Unsere aktuelle Karte – Frühjahr 2023

Vorspeisen

Cremige Burrata (italienischer Frischkäse)
an marinierter Roter-Bete

14,90 €

Variation vom Radicchio,
geräucherter Welsschinken aus Schkölen,
Gaues Brot (Sylter Brot) und Bärlauch-Butter

14,90 €

**

Suppen

Bärlauch-Cremesuppe
mit Wachtelspiegelei

6,90 €

Suppe des Tages
Fragen Sie gern nach!

6,90 €

**

Fisch

Gebratenes und mehliertes Filet vom Wels aus Schkölen,
Gurkenrahm-Gemüse und asiatische Eiernudeln

27,50 €

Gebratenes und mehliertes Filet vom Papageifisch,
grünes Spargelragout und Weißwein-Risotto

27,50 €

**

Hinweis für Allergiker: Bestimmte Zutaten oder andere Stoffe oder Erzeugnisse (wie Verarbeitungshilfsstoffe), die bei der Herstellung von Lebensmitteln verwendet werden und darin verbleiben, können bei manchen Menschen Allergien und Unverträglichkeiten verursachen, die teilweise die Gesundheit der Betroffenen gefährden können. Wir halten für Sie ein Verzeichnis vor, in dem die vorbenannten Stoffe gekennzeichnet sind.

Alle Preise inkl. gesetzl MwSt.



Vegan und vegetarisch

Süßkartoffel-Curry
mit Paprika, Sojabohnen, Zwiebeln und Zucchini

23,50 €

Mit weißem und grünem Spargel gefüllte Nudeln
an Ziegenfrischkäsesauce und kleinem Salat

23,50 €

**

Fleisch

Geschmorter Lamnbraten in Rotweinsauce,
mit Spitzkohlrahmgemüse und Thüringer Kloß

26,50 €

Gebratener Lammrücken
mit weißem Bohnenrahmgemüse und hausgemachtes Kartoffelgratin

29,50 €

Deutsches Rinderfilet (200g), Sauce aus tasmanischem Bergpfeffer,
geschwenkte gelbe Bete und hausgemachter Kartoffelrösti

29,50 €

Medaillons vom Duroc Schwein auf einer Madeirasauce,
geraspeltes Weißkraut- Gemüse
und Bärlauch-Kartoffelnocken

28,00 €

**

Hinweis für Allergiker: Bestimmte Zutaten oder andere Stoffe oder Erzeugnisse (wie Verarbeitungshilfsstoffe), die bei der Herstellung von Lebensmitteln verwendet werden und darin verbleiben, können bei manchen Menschen Allergien und Unverträglichkeiten verursachen, die teilweise die Gesundheit der Betroffenen gefährden können. Wir halten für Sie ein Verzeichnis vor, in dem die vorbenannten Stoffe gekennzeichnet sind.

Alle Preise inkl. gesetzl MwSt.



Desserts

Ananas-Carpaccio, Naturjoghurt und hausgemachtes Minzpesto
dazu eine Kugel Cassis-Sorbet

9,80 €

Eierlikör-Panna-Cotta
an Salted-Caramel-Sauce
mit einer Kugel Marc de Champagne Trüffel Eis

9,80 €

Trilogie vom Sorbet

9,20 €

Rendezvous mit Eis und Sahne: 3 Kugeln Ihrer Wahl
Crème Vanilla, Chocolate Chips, Strawberry Cream, Walnuss, Baileys

8,50 €

Kleine Käseauswahl
mit Trüffelhonig und schwarzen Walnüssen

14,50 €

Hinweis für Allergiker: Bestimmte Zutaten oder andere Stoffe oder Erzeugnisse (wie Verarbeitungshilfsstoffe), die bei der Herstellung von Lebensmitteln verwendet werden und darin verbleiben, können bei manchen Menschen Allergien und Unverträglichkeiten verursachen, die teilweise die Gesundheit der Betroffenen gefährden können. Wir halten für Sie ein Verzeichnis vor, in dem die vorbenannten Stoffe gekennzeichnet sind.

Alle Preise inkl. gesetzl MwSt.