

SUPPEN

FEINE KOKOS-CURRY SUPPE

Cremig fruchtig-scharfe Suppe aus Kokosmilch, verfeinert mit Chili und aromatischen Curry

7,80 €

KLARE FISCHSUPPE NACH "ZAF-ART"

mit Einlage aus Kabeljau, Lachs, Kartoffel und Wurzelgemüse, verfeinert mit Pernod und frischem Dill

8,70 €

VORSPEISEN

SALAT-VARIATION

Knackiger Mix von verschiedenen Blattsalaten, Wildkräutern und regionalem Gemüse an Radieschen-Sprossen wahlweise mit Kräuter-Senf-Vinaigrette

9,40 €

GEBRATENE GARNELENSPIEßE MIT ZWEIERLEI DIP

Am Holzspieß gebratene Black-Tiger-Garnelen an Honig-Senf-Dill-Sauce und hausgemachter Aioli, dazu eine kleine Salatbeilage

14,50 €

BETE-CARPACCIO MIT PICANDOU-ZIEGENFRISCHKÄSE

Carpaccio von der Roten-Beete und Ringelbete mit cremig-mildem Ziegenfrischkäse im Bacon-Mantel gebraten und knackigem Feldsalat serviert, verfeinert mit Himbeer-Aceto

15,50 €

Zu unseren Suppen, Vorspeisen und Salaten reichen wir Baguette.

HAUPTGERICHTE

FLEISCH

GEGRILLTES RUMPSTEAK (ca. 250g)

30,40 €

Zartes argentinisches Rinder-Rückensteak vom Lavasteingrill mit aromatischer Kräuterhaube, dazu servieren wir eine kleine Salatbeilage, gebackene Kartoffel-Chips und ein Frischkäse-Schnittlauch-Dip

MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET

23,90 €

Drei Schweinefilet-Medaillons vom Lavasteingrill auf einem aromatischen Spitzkohlgemüsebett an cremigen Süßkartoffel-Thymianstampf

ZARTE RINDERROULADE

27,90 €

Geschmorte Roulade vom Rind, gefüllt mit Gewürzgurke, Zwiebeln, Bacon und einem Hauch Senf, dazu servieren wir leckeren Kartoffel-Stampf verfeinert mit hausgemachtem Petersilien-Öl und in der Pfanne geschwenkten Rosenkohl

„SEERÄUBERSCHNITZEL“

20,40 €

Schnitzel vom Schweinerücken in einer knusprigen Hülle gebraten, dazu frisch gebratene Champignons in leichter Rahmsauce und deftige Kartoffel-Kräuter-Drillinge

FISCH

PANNFISCH NACH "ART DES HAUSES"

24,80 €

Filets vom Kabeljau kross auf der Haut gebraten an Dijon-Senfsauce mit Dill, dazu deftige Kartoffel-Kräuter-Drillinge und ein kleine Salatbeilage

OMAS BACKFISCH

23,50 €

Filet vom Seelachs in einem knusprigen Mantel gebacken mit Honig-Senf-Sauce und hausgemachter Aioli, dazu servieren wir eine kleine Salatbeilage, gebackene Kartoffel-Chips und ein Frischkäse-Schnittlauch-Dip

DUETT VON EDLEN FISCHEN MIT BLACK-TIGER-GARNELEN

27,90 €

Auf der Haut gebratene Filets von Kabeljau und Lachs getoppt mit Black-Tiger-Garnelen an cremigem Weißwein-Risotto, einem Bete-Carpaccio und Kokos-Curry-Sauce

GEDÜNSTETES KABELJAU-FILET

23,50 €

Im Kräutersud gedünstetes Filet vom Kabeljau auf einem aromatischem Spitzkohl-Gemüsebett mit leckerem Kartoffel-Stampf und einer samtigen Fischsauce serviert.

Wir möchten unsere Gäste darauf aufmerksam machen, dass unsere Fischgerichte vereinzelt Gräten enthalten können.

BURGER-SPEZIALITÄTEN

BURGER VOM HIRSCH (150g)

18,90 €

Schmackhafter, gebratener Burger-Patty vom neuseeländischen Hirsch mit Champignon-Antipasti, marinierten roten Zwiebeln, Pflaumen-Preiselbeer-Creme und knackigem Feldsalat in einem schmackhaft-leichtem Sauerteig-Brötchen, dazu servieren wir gebackene Kartoffel-Chips und Frischkäse-Schnittlauch-Dip

PREMIUM-DRY-AGED-BURGER (180g)

18,90 €

Saftig gebratener Dry Aged-Burger-Patty vom deutschen Rind mit knackigem Salat, knusprigem Bacon, Cheddar und hausgemachter Burgersauce in einem schmackhaft-leichtem Sauerteig-Brötchen, dazu servieren wir gebackene Kartoffel-Chips und Frischkäse-Schnittlauch-Dip

Dry-Aged ist eine besondere Form des Reifens von Fleisch. Durch diesen Prozess wird das Fleisch intensiver im Geschmack und zarter in der Struktur.

VEGAN

KNUSPRIGES VEGANES – SCHNITZEL

21,80 €

Veganes Schnitzel auf Pflanzenprotein-Basis in einer knusprigen Hülle gebraten mit frisch gebratenen Pilzen und gebackene Kartoffel-Chips

KINDERKARTE

Für unsere kleinen Gäste bis 10 Jahren!

KNUSPRIGE HÄHNCHENNUGGETS MIT POMMES

Gebackenes Hähnchenfleisch im Cornflakes-Mantel mit Kartoffel-Chips

9,50 €

KINDER-BURGER (100g)

Gebratener Burger-Patty vom Rind mit knackigem Kopfsalat, Tomate und hausgemachter Burgersauce, in einem leichtem Brioche-Brötchen, dazu gebackene Kartoffel-Chips

12,90 €

GEBRATENES FISCHFILET

Gebratenes Filet vom Kabeljau an cremigem Petersilien-Kartoffelstampf und buntem Butter-Gemüse

10,90 €

LECKER-SCHMECKER-KINDERBECHER

1 Kugel Vanilleeis und 1 Kugel Regenbogeneis mit Sahne, Eiswaffel und bunten Schokolinsen

5,90 €

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE MIT HASELNUSS-LIKÖR

5,90 €

Hausgemachte, gebackene Vanille-Crème unter einer knackigen Karamellkruste, verfeinert mit cremigem Haselnuss-Likör

CREMIGES EIS MIT HAUSGEMachten, GEBRANNTEN MANDELN

8,60 €

1 Kugel Schokoladeneis und 1 Kugel cremiges Zimteis gebettet auf aromatischer, selbstgemachter Kirschkonfitüre getoppt mit hausgemachten, gebrannten Mandeln, Sahne, Schokosauce und Eiswaffel

Bei Fragen zu möglichen Zusatzstoffen und Allergenen reicht Ihnen unser Serviceteam gern unsere Allergen-Speisekarte mit allen ausgewiesenen Zusatzstoffen und Allergenen.