



VORSPEISEN

Rindertatar mit gebackenem Ei und Sardellencreme 1, 2, 3, 11, 12	7,80€
Kaki - Carpaccio mit Pumpernickel dazu Blumenkohl und Kaffeevinaigrette 3	6,90€
Pastinakencreme mit gebratenen Garnelen dazu Chili-Koriander-Vinaigrette 2,8,13	14,00€
Gebackenes Möpkenbrot (Bio) von Maik Hanhart dazu Schalottenmarmelade 3	8,90€



SUPPEN

Sellerie-Cremesuppe 7,50€
und geräucherter Entenbrust
dazu Feldsalat Espuma
2, 3, 6, 10

SALATE

großer bunter Salatteller 10,80€
wahlweise mit :
Hähnchenbruststreifen
Karamellisiertem Obst
Garnelen
10, 13

Zu den Salaten servieren wir Ihnen
hausgemachtes Brot mit Salzrahmbutter



HAUPTGERICHTE

Geschmorte Ochsenbacke 21,00€
in Schalottenjus

dazu getrüffeltes Kartoffelpüree und junger Blattspinat
2, 6, 10

Gebratene Freilandhühner 19,50€
von Maik Hanhart

gebratene Brust und Ragout von der Keule
dazu Petersilien - Knöpfe und gebratene bunte Karotten
1, 2

Gebratenes Rumpsteak 24,00€
mit Senfbutter

dazu Wedges und Coleslaw
2, 11

Gebratenes Welsfilet 15,00€
mit Rahmkraut

dazu Speckvinaigrette und cremiges Kartoffelpüree
2, 3, 6, 11, 12



Klassiker

Schweinekotelett (Bio) von Maik Hanhart dazu Schmelzzwiebeln mit grünem Pfeffer und Bratkartoffeln	18,00€
Schnitzel mit Zigeunersauce dazu Pommes Frites 1, 3, 6	15,00€
Rolf Langes Bauernpfanne mit Weckglaswurst, Rotkohl und Senf-Sauerrahm-Vinaigrette 2, 6, 11	13,00€
Rinder - Roulade Mit Rotkohl und Serviettenknödel 1, 2, 3, 6, 10, 11	16,80€



Pasta

Auberginen-Ravioli mit Ziegenkäse gefüllt und Tomatensalsa 6	12,00€
Pilz-Ravioli auf Parmesanschaum 1, 2, 3, 6, 10	14,80€
Tagliatelle mit gebratenen Garnelen und Krustentierschaum 1, 2, 3, 6, 9, 10, 13	16,00€



DESSERT

**Pekannuss - Brownie
mit Vanilleeis**

1, 2, 5

7,20€

**Lebkuchenparfait
mit warmen Kirschen**

1, 2, 5, 6

6,80€



Allergene

1. Eier
2. Milch
3. Gluten
4. Erdnuss
5. Nüsse (Schalenfrüchte)
6. Schwefeldioxid und Sulfite
7. Lupinen
8. Sesam
9. Soja
10. Sellerie
11. Senf
12. Fisch
13. Krustentiere
14. Weichtiere