



Vorspeisen

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



Suppe

**Sellerie - Cremesuppe
und geräucherter Entenbrust**
mit Feldsalat Espuma
2, 3, 6, 10

7,50€

Salat

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 in Schalottenjus	21,00€
dazu getrüffeltes Kartoffelpüree und junger Blattspinat 2, 6, 10	
Gebratene Freilandhühner von Maik Hanhart	19,50€
gebratene Brust und Ragout von der Keule dazu Petersilien-Knöpfe und gebratene bunte Kartotten 1, 2	
Gebratenes Rumpsteak mit Senfbutter	24,00€
dazu Wedges und Coleslaw 2, 11	
Gebratenes Welsfilet mit Rahmkraut	15,00€
dazu Speckvinaigrette und cremiges Kartoffelpüree 2, 3, 6, 11, 12	



Die 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 7,20€

1, 2, 5

Lebkuchenparfait 6,80€

mit warmen Kirschen

1, 2, 5, 6,



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