



Vorspeisen & Suppen

Ofenfrischer Flammkuchen

mit Kräuter-Crème fraîche und Zwiebeln

dazu Speck, Friesisch Blue und Zupfsalat (A, G, M, O, 2)

13 €

Ofenfrischer Flammkuchen

mit Kräuter-Crème fraîche, Zwiebeln, Blauschimmelkäse und Birne

dazu Walnüsse und Zupfsalat (A, G, H, M, O)

13 €

Rote-Beete-Salat

mit flambierten Ziegenkäse unter der Wallnuss-Honigkruste

dazu Feldsalat mit Kräuterdressing (A, G, H, M, O)

15 €

Sellerie-Apfelsüppchen

mit Meerrettich-Crostini (A, G, L)

8 €

Kürbiscrèmesuppe

mit steierischem Öl und gerösteten Kernen (F, L)

8 €

Kleiner Salatteller

mit Kräuterdressing (M, O)

8 €

Großer Salatteller

mit Kräuterdressing

14 €

zusätzlich mit gebratener Hähnchenbrust (M, O)

18 €

Die Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer

1) Farbstoffe 2) Konservierungsstoffe/Nitritpökelsalz 3) Schwärzungsmittel 4) Phosphat 5) gewachst A) Glutenhaltiges Getreide B) Krebstiere
C) Eier D) Fische E) Erdnüsse F) Soja G) Milch/Laktose H) Schalenfrüchte L) Sellerie M) Senf N) Sesam O) Schwefeldioxid/Sulfite P) Lupine R)
Weichtiere



Hauptgerichte Fleisch

Rosa gebratene Barberie Entenbrust

mit Orangensauce

dazu sautierter Rosenkohl und Macairekartoffeln (A, C, G, L, O)

30 €

Entrecôte vom Angus

mit Café de Paris,

Kräutersaitlingen und Kartoffelgratin (G, L, M)

39 €

Geschmorte Schweinebäckchen

mit Portweinjus

dazu Kürbispüree und junger Brokkoli (G, L, O)

25 €

Geschmorte Hirschkeule

mit Lebkuchensauce

dazu hausgemachter Rotkohl und Kartoffelkroketten (A, G, L, O)

27 €

Bokel-Mühle-Teller

Medaillons vom Rind, Schwein und Hähnchen

mit zartem Marktgemüse, dazu Pfefferrahmsauce

und herzhaften Bratkartoffeln (G, L, M, O, 2)

26 €

Die Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer

1) Farbstoffe 2) Konservierungsstoffe/Nitritpökelsalz 3) Schwärzungsmittel 4) Phosphat 5) gewachst A) Glutenhaltiges Getreide B) Krebstiere
C) Eier D) Fische E) Erdnüsse F) Soja G) Milch/Laktose H) Schalenfrüchte L) Sellerie M) Senf N) Sesam O) Schwefeldioxid/Sulfite P) Lupine R)
Weichtiere



Hauptgerichte Fisch

Gebratenes Zanderfilet

mit mildem Rahmsauerkraut

dazu Zitronen-Dill-Kartoffelpüree (A, D, G, L)

25 €

Knuspriger Backfisch vom Kabeljau

mit Remouladensauce

auf Speckkartoffelsalat (A, C, D, G, L, M, 2)

24 €

Hamburger Pannfisch

Tranchen vom Lachs, Zander und Kabeljau in Butter gebraten mit Senfsauce

dazu Blattspinat und Bratkartoffeln (A, D, G, L, M, 2)

27 €

Vegetarisch

Kichererbsen-Curry

mit Kokosmilch, Gemüse

und Basmatireis (F, L)

18 €

Steckrüben-Kartoffelstrudel

mit Kräutersauce

dazu lauwarmer Pilzsalat (A, F, L, M, O)

18 €

Die Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer

1) Farbstoffe 2) Konservierungsstoffe/Nitritpökelsalz 3) Schwärzungsmittel 4) Phosphat 5) gewachst A) Glutenhaltiges Getreide B) Krebstiere
C) Eier D) Fische E) Erdnüsse F) Soja G) Milch/Laktose H) Schalenfrüchte L) Sellerie M) Senf N) Sesam O) Schwefeldioxid/Sulfite P) Lupine R)
Weichtiere



Dessert

Karamellmousse

mit Erdnusscrunch und Bananen-Schokoeis (A, C, E, G)

12 €

Hausgemachter Apfelstrudel

mit Vanillesauce und Rum-Rosineneis (A, C, G)

12 €

Karamellierter Reispudding

mit Zimt-Pflaumen (G)

9 €

Die Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer

1) Farbstoffe 2) Konservierungsstoffe/Nitritpökelsalz 3) Schwärzungsmittel 4) Phosphat 5) gewachst A) Glutenhaltiges Getreide B) Krebstiere
C) Eier D) Fische E) Erdnüsse F) Soja G) Milch/Laktose H) Schalenfrüchte L) Sellerie M) Senf N) Sesam O) Schwefeldioxid/Sulfite P) Lupine R)
Weichtiere