



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, Camenbert, Preiselbeeren

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

13 €

Geräuchertes Forellenfilet

auf grünem Spargelsalat

mit Meerrettichcrème (G, D, M, O)

15 €

Champignoncrèmesuppe

mit Schnittlauchöl und Croutons (A, G, L)

8 €

Wildkraftbrühe

mit Gemüsestreifen und Wan-Tan gefüllt mit Wild und Backpflaume (A, O, 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

Roulade von der Perlhuhnbrust gefüllt mit einer Haselnussfarce in Butter gebraten mit Wirsing in Rahm und Kartoffelrösti (G, H, C, O)	27 €
Rumpsteak mit Portweinjus dazu sautierter Pak-Choi und Pastinakenpüree (G, L, O)	32 €
Kalbstafelspitz mit Meerrettichsauce dazu gebratene Karotten und Bouiloonkartoffeln (G, L)	25 €
Schnitzel „Wiener Art“ mit Champignonrahmsauce dazu Landhaus Pommes-Frites und Beilagensalat (G, L, O, C)	24 €
Bokel-Mühle-Teller Medaillons vom Rind, Schwein und Hähnchen mit zartem Marktgemüse, dazu Pfefferrahmsauce und herzhafte 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

Gebratener Bachsaibling

mit Weißweinsauce

dazu sautierte Zuckerschoten und gebutterte Kartoffeln (A, D, G, L)

24 €

In Mangold gedünsteter Skrei

mit Dillrahmsauce

dazu Fenchel-Kirschtomatengemüse und Basmatireis (D, G, L)

29 €

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

Hausgemachte Gemüselasagne

mit veganem Hack, Bechamel

und Beilagensalat (A, F, L, M)

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

Zitrusfruchtsalat

mit Aprikosensorbet und Vanille-Mandelcrunch (A, H, C, 1)

9 €

Weißes Schokoladenmousse

mit Birnen-Hagebuttenkompott, Cassis Sorbet und Pistazienhippe (A, G, H, 1)

11 €

Schokoküchlein mit flüssigem Kern

mit Kirschen und Vanille-Eis (A, C, G, 2)

11 €

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