

UNSERE FRÜHLINGSKÜCHE



- 6,50 € Bärlauch-Suppe
mit gebackener Rinderbackenpraline
- 10,50 € Semmelknödel mit Bärlauchrahm
in Butter geschwenkt und frischen Kräutern
- 13,90 € Gegrillter Schweinebauch
mit Majoranjus, Frühlingsgemüse & Kartoffel
- 13,90 € Gebratene Geflügelleber
mit Rotweinjus, Rotweinzwiebeln & Kartoffelstampf
- 10,90 € Bärlauchrisotto-vegetarisch
mit grünem Spargel
- 13,90 € Filet von der Müchelner Edelforelle
mit Bärlauch, Frühlingsgemüse und Kartoffel
- 16,90 € Naturell gebratene Perlhuhnbrust
mit Bärlauchrisotto und grünem Spargel

Kleines Frühlings-Menü

Hühnchengrissini

*

Semmelknödel mit Bärlauchrahm
In Butter geschwenkt mit frischen Kräutern

*

Fruchtige Mascarponecreme
im Glas

19,90 €

Frühlings-Wahlmenü

Carpaccio von der Steckrübe
mit Limette & Estragon

*

Perlhuhn Brust aus Niedersachsen
oder

Gebratenes Lachsfilet


jeweils mit Bärlauchrisotto und grünem Spargel

*

Creme Brûlée

29,00 €

SUPPEN/ VORSPEISEN / FÜR DEN KLEINEN HUNGER

- 
- 4,50 € Tagessuppe
- 2,80 € Minitrinksüppchen
- 7,20 € Gebackene Hühnchengrissini
mit zweierlei Dip
- 9,90 € Carpaccio vom Rind
mit Pesto und vom Stück geriebenem Hartkäse
- 10,90 € Pescaccio von Lachs & Zander
mit Limette und Estragon
- 7,90 € Carpaccio von der Steckrübe
mit Curry & Apfel
- 9,90 € „Warias' Dicke Stulle“
kräftige Scheibe vom Bauernbrot, belegt mit kalten,
dünn geschnittenen Roastbeefscheiben, Zwiebeln, saurer Gurke, Salat,
Meerrettich, Kräuterschmand und Senf

FRISCHE VITAL-SALATE MIT HAUSGEMACHTEM BALSAMICODRESSING



- 3,90 € Kleiner gemischter Blattsalat
- 4,90 € Gemischter Blattsalat mit gebratenen Pilzen
- 5,90 € Gemischter Blattsalat mit mediterranem Gemüse
- ***
- 13,90 € Großer Blattsalat mit gebratenem Gemüse
und gebratenen Stücken von Lachs und Zander
- 12,90 € Großer Blattsalat mit gebratenem Gemüse
und gebratener Putenbrust
- 14,90 € Großer Blattsalat mit gebratenen Pilzen
und gebratenen Streifen vom Rind

HAUPTGERICHTE

VEGETARISCH

- 12,50 € Spitzkohlroulade
mit Kräuter-Kartoffelstrudel, Frühlingsgemüse und feiner Sauce
- 11,50 € Tagliatelle mit Pilzrahm
und gebratenen Pilzen
- 13,90 € Steinpilzravioli
mit Steinchampignons und vom Stück geriebenem Hartkäse

FISCH VON HIER UND VON DER KÜSTE



- 16,90 € Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
mit Frühlingsgemüse und Kräuter-Kartoffelstampf
- 17,90 € Gebratenes Lachsfilet
mit Kräuterrahm, mediterranem Gemüse und Tagliatelle

FLEISCH AUS DEM SCHMORTOPF

- 16,90 € Roulade vom Rind
mit Apfelrotkohl, Kartoffelklöße
- 17,90 € In Dornfelder geschmorte Rinderbacke
mit Kräuter-Kartoffelstrudel und Spitzkohlroulade
- 16,50 € Entenkeule
mit Rotkohl und Kartoffelklößen

HAUPTGERICHTE

FLEISCH AUS DER PFANNE

- 13,90 € Paniertes Schnitzel vom Schwein
mit Bratkartoffeln und Salat
- 15,90 € Gebratene Streifen von der Rinderhüfte
auf Pilzrahm-Tagliatelle
- 17,90 € Rückensteak vom Lübchiner Strohschwein in Senfkruste,
mit Pilzen und Kroketten

STEAKS- (P)FAN(N)- TASTISCH

medium gebraten, serviert mit Kräuterjus, mediterranem Gemüse,
hausgemachter Kräuterbutter und Rosmarinkartoffeln



Rinderhüftsteak

200g 19,90 €

Rinderhüftsteak

300g 29,90 €

DESSERTS

IMMER EIN SÜßER ABSCHLUSS

- 6,50 € Warmer Topfenknödel mit Erdbeer-Rhabarberragout
- 6,50 € Creme Brûlée
- 5,90 € Mascarponecreme mit Beerenragout
- 4,90 € Despresso (Minidessert & kleiner Espresso)
- 2,90 € Minidessert-Überraschung
- 3,50 € Fruchtsorbet mit Minze
- 1,20 € Kugel Eis (Schokolade oder Vanille)
- 2,20 € Kugel Eis mit Fruchtragout

