

## UNSERE SOMMERKÜCHE




- 5,90 € Karotten-Ingwersuppe  
mit Hühnchengrissini
- 11,90 € Thunfischcarpaccio  
mit Limette
- 9,90 € Pfifferlingspasta  
mit gebratenem Schinken und geriebenem Hartkäse
- 13,90 € Gegrillter Schweinebauch  
mit Majoranjus, saisonalem Gemüse & Kartoffel
- 13,90 € Gebratene Geflügelleber  
mit Rotweinjus, Rotweinzwiebeln & Kartoffelstampf
- 10,90 € Pfifferlingsrisotto-vegetarisch  
mit gebratenen Pfifferlingen
- 13,90 € Filet von der Müchelner Edelforelle  
mit Kräuterrahm, saisonalem Gemüse und Kartoffel
- 16,90 € Naturell gebratene Perlhuhnbrust  
mit Pfifferlingsrisotto und mediterranem Gemüse

Sommerzeit ist Grillzeit!

Immer sonntags 17:00-21:00 Uhr, von Mai bis September,  
können Sie sich an unserem Beilagen Buffet satt essen  
und das Grillgut ob einzeln oder als gemischte Platte dazu bestellen.

Buffetpreis 10,00 € pro Person

## 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

- 10,90 € Semmelknödel-vegetarisch  
In Pfifferlingsrahm
- 12,50 € Spitzkohlroulade  
mit Kräuter-Kartoffelstrudel, saisonalem Gemüse 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 saisonalem Gemüse und Kräuter-Kartoffelstampf
- 17,90 € Gebratenes Lachsfilet  
mit Kräuterrahm, mediterranem Gemüse und Tagliatelle

### 3-Gang Wahl-Menü 29,00 €

Carpaccio von der Steckrübe  
mit Curry & Apfel

\*

Perlhuhn Brust aus Niedersachsen

*oder*

Gebratenes Lachsfilet

jeweils mit Pfifferlingsrisotto und mediterranem  
Gemüse

\*

Crème Brûlée

## HAUPTGERICHTE

### FLEISCH AUS DEM SCHMORTOPF

- 16,90 € Roulade vom Rind  
mit Apfelrotkohl, Kartoffelklößen
- 14,90 € Geschmorte Schweinebäckchen  
mit Kräuter-Kartoffelstrudel und Spitzkohlroulade



### 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

