

Speisen

VORSPEISEN

Mango-Kokossuppe
mit einem Garnelenspieß
10 Euro

Kürbiscremesuppe
mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl
8 Euro

Harzer Käsecrostini
Schmand, Senfcreme und Portweinzwiebelmarmelade
9,50 Euro

Roastbeef rosa
SauceTatare und gepickeltes Gemüse
14 Euro

hausgebeizter Saibling
mit Wasabicreme und Goma Wakame
13,50 Euro

Salatbowl
mit Gemüse, Amaranth und Orangedressing
10 Euro

HAUPTGERICHTE

Cavatelli
mit Bärlauchpesto und gezupften Burrata
18 Euro

Filet vom Wolfsbarsch
mit Fregola Sarda, Bärlauchpesto und Fenchelsalat
21,50 Euro

Backfisch vom Kabeljaufilet,
Sauce Tatare und lauwarmen Kartoffelsalat
21 Euro

Zitronenhähnchen
mit grünem Spargel auf Süßkartoffelpüree
21 Euro

Schnitzel vom Sattelschwein,
Sauce Tatare und lauwarmer Kartoffelsalat
19 Euro

Lammstelze
mit Schmorpaprika, Rosmarinkartoffeln
und Thymianjus
25 Euro

Spanferkelrollbraten vom Durocschwein
auf Wurzelgemüse, Bouillionkartoffeln
und Meerrettichsauce
19,50 Euro

DESSERT

Schokoladenküchlein
mit flüssigen Kern und gepfefferten Erdbeeren
8 Euro

Apfeltarte mit Wallnusseis
8 Euro

Quarkkeulchen mit Apfelmus
8 Euro

Käseauswahl
mit Oliven und Feigensenf
11 Euro

FÜR DIE KINDER

Hähnchen- oder Fischnuggets
mit Cornflakespanade und Kartoffelchips
10 Euro

Spaghetti
mit Tomatensoße und Parmesan
8 Euro

Kugel Eis
1,50 Euro