



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE

VORSPEISEN

Knackiger Feldsalat

mit scharfen Sesammöhren und Ponzusoße

€ 6,50

Rote Bete und zweierlei vom Ziegenkäse

Rote-Bete-Carpaccio mit gebläutem Ziegenkäse und Ziegenkäsecreme, schwarzen Walnüsse und Rucola

€ 11,00

Gebratene Geflügelleber

in Balsamicojus mit Apfel-Lorbeerchutney und Feldsalat

€ 12,50

Gebackene Garnelen

an Wakame-Seealgensalat mit Limettenmayonnaise und frittiertem Brickteig

€ 13,50

SUPPEN

Cremesuppe von grünen Erbsen mit Wasabi

mit Limonenöl

€ 6,50

Rinderkraftbrühe

mit Fleischklößchen, Gemüse und Kräuterpfannkuchenstreifen

€ 6,50

Rielmanns Kartoffelsuppe

mit geräucherten Holsteiner Mettenden

große Portion

€ 7,50

€ 9,50

FLEISCH

Roastbeef

Scheiben vom rosa gebratenen Roastbeef „kalt“
mit hausgemachter Remouladensoße, krossen
Bratkartoffeln und Feldsalat

€ 23,00

Grünkohl

mit Kohlwurst, Kasseler, Speck oder Backe, dazu
karamellierte Kartoffeln oder krosse Bratkartoffeln

€ 22,00

Gebratene Scheiben von der Kalbsleber

mit Apfel-Lorbeerchutney, geschmorten Zwiebeln und
Kartoffel-Schnittlauchpüree

€ 24,00

½ krosse Bauernente

an Entensoße mit hausgemachtem Apfelrotkohl und
Kartoffelknödel mit Bröselbutter

€ 28,00

Panierte Kalbsschnitzel

mit Preiselbeeren und Kartoffel-Feldsalat

€ 28,00

FISCH

Pannfisch

Gebratene Streifen vom Steinbeißer auf krossen
Bratkartoffeln und körniger Senfsoße, Feldsalat

€ 23,00

Skrei- Der Winterkabeljau

gebratenes Filet an violetter Senfsoße auf
Pastinaken-Perlgraupenrisotto

€ 27,50

Duett von Zanderfilet und Black Tiger Garnele

auf gerösteten Rosenkohl und gebratene Kartoffelwürfel

€ 28,50

VEGETARISCH UND VEGAN

Gorgonzola-Pasta

kurze Maccharoni in Gorgonzolasoße, Babypinacat und Walnüssen € 15,50

Gebratenes Gemüse (Vegan)

in roter Kokos-Currysoße mit gerösteten Cashewkernen und Basmatireis € 16,50

Trüffel-Tagliarini

mit Pinienkernen, Rucola und Parmesan € 17,00

Süßkartoffelpüree

mit Räuchertofu und Vanillemöhren, Joghurt-Tahinisoße € 17,50

DESSERT

Zwetschgenröster

mit zwei Kugeln Walnußeis und Sahne € 7,00

Hot Brownie

mit Vanilleeis und Karamellsoße € 6,90

Tonkabohnen - Creme Brûlée

mit Vanilleeis € 8,50

Warme Schokoladentarte

mit Pistaziencreme und Vanilleeis € 8,50

Eine Kugel Eis

Schokolade, Vanille, Erdbeere, Walnuss, Passionsfrucht € 2,00

Portion Sahne

€ 1,50

Alle Preise enthalten die aktuelle Mehrwertsteuer in Höhe von 19%.
Änderungen und Irrtümer bleiben vorbehalten.