

Spinatcremesuppe
mit einer Meerrettichsahnehaube
5,50 €

Italienischer Büffelmozzarella
auf Rucolabett mit Kirschtomaten und Balsamicodressing
10,00 €

Hausgebeizter Rote-Bete-Lachs
an Gurkenspaghetti mit Sauerrahmdipp
10,00 €

Essbare Landschaft 3,5
Bunter Salatteller mit Tomate, Gurke, Paprika und verschiedenen Blattsalaten
mariniert mit würziger Vinaigrette,
dazu Baguette
klein 5,00 € groß 10,00 €

Black Angus Burger „Surf and Turf“
mit Riesengarnele, Bacon, Rote Bete Dipp,
frischem Salat und Süßkartoffelpommes
19,00 €

Vegetarisch
Knusprige Schafskäse Wan Tan
auf Rucola mit Paprikamarmelade
15,50 €

Mariniertes Red Snapper Filet
auf Wok-Gemüse mit Basmatireis und Mango-Chutney
21,00 €

So schmeckt unsere Region:

Hausgemachte Sülze

mit Remouladensoße und Bratkartoffeln

14,50 €

Maishähnchenbrust im Speckmantel

(vom Geflügelhof Weber in Schönberg)

auf Gemüsepolenta mit Thymianjus

19,50 €

Rosa gebratenes Lammkarree

mit Kräuterkruste, an Knoblauch-Kartoffelstampf

und Ratatouillegemüse

18,50 €

Lackiertes Dry Aged Rumpsteak

auf glasiertem Zwiebel-Paprikagemüse

mit Rosmarindrillingen und Kräuterbutter

26,00 €

Erdbeer Panna Cotta

an Schokoladencrumble

6,50 €

Erdbeer-Minz-Salat

mit Vanilleeis

7,50 €

Regionale Käsesorten 3,5

mit gebackener Roquefort Rotweinbirne, Chutney und Baguette

10.00 €



Pfifferlingsrahmsüppchen
mit krossen Bauchspeckstreifen
5,50 €



Lauwarmer Pfifferlingssalat
mit gratiniertem Ziegenkäse, auf buntem Salatbett
10,50 €

Vegetarisch

Tagliatelle in Rahmpfifferlingen
mit frischen Kräutern
12,50 €



Pfifferlings-Risotto
mit gebratenem Zanderfilet
oder gebratenem Schweinefilet
18,50 €



Argentinisches Dry Aged Rumpsteak
mit sautierten Pfifferlingen
mit Speck und Zwiebeln,
dazu Herzoginkartoffeln
28,00 €