

Suppen

Rahmsüppchen vom Hokaidokübis mit Croutons	5,80 €	Rinderkraftbrühe mit Fleischklößchen und Gemüsestreifen	5,80 €
--	--------	---	--------

Aus der Vorspeisenküche

Gemischter Vorspeisenalat frischer Salat vom Markt mit Hausdressing	5,80 €	Herbstliche Salatauswahl mit Streifen vom hausgebeiztem Lachs, Brotchips und Honig-Senf-Sauce	9,80 €
3 gebratene Black-Tiger-Garnelen auf Waldpilzrisotto mit Pesto	12,80 €	Carpaccio vom Rehwild mit Preiselbeermarinade und Walnüssen	11,50 €

Nicht Fisch , nicht Fleisch

Hausgemachter Gemüsestrudel mit Tomatenragout und frischen Kräutern	14,80 €	Kürbisgnocchi in Butterschmelze, mit Pesto und Parmesanhobel	14,80 €
---	---------	--	---------

Stall & Wald

Medaillons vom Rehwild aus der Region, mit Schoko-Chilisauce und Pflaumen, dazu reichen wir hausgemachte Kartoffelkroketten	20,80 €	Duroc-Schweinefilet vom Grill mit Karotten-Kürbisgemüse und Röstkartoffeln	19,80 €
---	---------	--	---------

Rumpsteak vom Black Angus Rind (ca.250g mit Fettrand), hausgemachte Kräuterbutter, kleine Salatauswahl und Bratkartoffeln
25,80 €

Flüsse & Meere

Nordsee-Schollenfilet in Eihülle, mit sautierten Kapernäpfel, anbei Kürbis-Kartoffelstampf	20,80 €	Gebratenes norwegisches Lachsfilet an Linguinenudeln in Kräuterrahm	19,80 €
--	---------	---	---------

Kabeljaufilet in Thymianbutter gebraten, serviert an einem Waldpilzrisotto
21,50 €

Und danach.....

Panna Cotta mit Zwetschgenkompott	7,50 €	Mousse von der Zartbitterschokolade mit Rotweinbirne und Walnüssen	7,50 €
	„kleiner Italiener“		
	1 Kugel Vanilleeis/ Espresso/Grappa		
	7,50 €		