



Für unsere hausgemachten Buttersorten und  
den selbst gebackenen Broten vorweg  
berechnen wir 1,50 € pro Person.  
Wenn Sie unser Brot nicht wünschen bestellen Sie es bitte  
ab.

### Suppen:

Weißer Spargelcremesuppe  
mit hausgebeiztem Lachs und mariniertem Spargel  
8,50 €.

\*\*\*

Bärlauch Rahmsuppe mit Schwarzbrot Croutons und Ziegenkäse  
7,90 €.

### Vorspeisen:

Bunter Spargelsalat mit einer gefüllten Hähnchenroulade  
Bacon und gekochtem Ei  
14,20 €.

\*\*\*

Griechischer Feta mit Oliven, getrockneten  
Tomaten und roten Zwiebeln im Ofen gebacken  
dazu frischer Rucola und knuspriges Ciabatta  
12,90 €.

\*\*\*

Carpaccio vom Rinderfilet  
mit gehobeltem Parmesan, sizilianischem  
Olivenöl und marinierten Rucola  
16,90 €.



### Vegan:

Frisch gebratener Teller Rösti  
mit gebratenen Pilzen und ein bunter Salat  
18,50 €.

\*\*\*

Bandnudeln im Tomatenragout  
mit buntem, gebratenem Anti Pasti Gemüse  
17,90 €.

### Frische Salate der Saison

Klein 4,00 € Mittel 8,50 € Groß 11,50 €

Großer gemischter Salat der Saison  
mit zart gebratenem Hähnchen – Brust – Filet, dazu  
frisch gebackenes Baguette mit hausgemachter Kräuterbutter  
17,50 €.

\*\*\*

Großer gemischter Salat der Saison  
mit gebratenem Lachsfilet, dazu frisch  
gebackenes Baguette mit hausgemachter Kräuterbutter  
18,90 €.

\*\*\*

Großer gemischter Salat der Saison  
mit in Kräuterbutter gebratene Garnelen, dazu  
frisch gebackenes Baguette mit hausgemachter Kräuterbutter  
21,50 €.



## Fischgerichte

Grätenfreie ganze Scholle „Finkenwerder Art“  
mit Speck und Zwiebeln in Butter gebraten,  
dazu herzhaft gebratene Bratkartoffeln und Salat  
28,50 €.

\*\*\*

Im Kartoffelmantel gebratenes Lachsfilet  
auf einer Senfsauce und mit buntem Marktgemüse  
29,30 €.

\*\*\*

In Kräutern gebratene Garnelen  
auf einem hausgemachten Ziegenkäse Risotto  
und mit buntem Anti Pasti Gemüse  
31,80 €.

## Fleischgerichte

Gebrautes Schweinelachs-Schnitzel auf in  
Speck und Zwiebeln gebratenen Pilzen in Rahm, mit  
krossen Pommes frites und buntem Salatteller

22,00 €.

\*\*\*

Zart gegrilltes Pfefferrumpsteak mit pikanter Pfeffersoße, herzhaften  
Bratkartoffeln mit Speck und frischem Marktgemüse

35,50 €.

Mit Rinderfiletsteak statt Rumpsteak 45,00 €.

\*\*\*

„Surf and Turf von Lamm und Garnele“  
Lammrücken unter der Kräuterkruste und eine Riesengarnele  
mit gebratenem Spargelgemüse und Kartoffel Gratin

37,90 €.

\*\*\*

Gebratener Spieß mit Rinderfilet und Schweinefilet  
Mit Speck, roten Zwiebeln, Paprika und  
Zucchini auf gefüllten Ravioli im Tomaten  
Rahm und ein bunter Salat

36,80 €.



Unsere kleinen Desserts im Glas:

Eierlikör mit cremigem Vanilleeis im Schokolademantel  
5,30 €.

\*\*\*

Walnusseis mit Griechischen Joghurt und Honig  
5,90 €.

\*\*\*

Warmes Waldbeeren Ragout mit Pistazieneis  
6,50 €.

\*\*\*

Fruchtiges Apfelsorbet mit Gin und Basilikum  
6,00 €.

**Dessert:**

Hausgemachtes Rhabarber Kompott mit Joghurt  
Eis Schokoladenbaiser und frischen Erdbeeren  
8,50 €.

Unsere Eissorten:

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Walnuss, Pistazie, Joghurt  
Apfel Sorbet, Karamelleis (laktosefrei und vegan).