



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:

Hausgemachtes Bärlauch Risotto mit gebratenen Pilzen  
und geschmolzenen Kirschtomaten mit einem Salat dazu  
16,50 €.

\*\*\*

Frisches gebratenes Gemüse im Teriyaki Sud  
mit einer Polenta Creme, dazu geröstete Nüsse  
und ein Salatteller  
17,80 €.

### 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

Gebratene Edelfischvariation  
auf frischem Rahmspinat und Bratkartoffeln  
27,80 €.

\*\*\*

Im Ofen gebackenes Teriyaki Lachsfilet  
auf frischem gebratenem Gemüse, gerösteten Nüssen  
und einer Polenta Creme  
28,50 €.

\*\*\*

In Kräutern gebratene Garnelen  
auf einem Bärlauch Risotto, mit geschmolzenen Tomaten  
und einem bunten Salatteller  
31,50 €.

## Fleischgerichte

Gebratenes 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).