

Fleisch vom Löninger Weide-Ochsen!

Die schwarzen Ochsen, die zur Hälfte von Wagyu-Rind abstammen, genießen von Frühlingsanfang bis zum Herbstende die freie Weidehaltung auf grünen Wiesen in Augustenfeld. Den Winter verbringen unsere Tiere geschützt mit viel Platz in kleinen Stallungen mit regionalem Futter.



Sous Vide gegarter Tafelspitz
und rosa gegrilltes Medaillon vom schwarzen Ochsen
auf Pfifferlinge in Rahm mit Bohnengemüse
und knusprigen Rösti-Sticks
39,50 €.

350 Gramm Entrecote vom schwarzen Ochsen
mit hausgemachter Kräuterbutter, unserer Pfeffersoße und Salat.
Als Beilage empfehlen wir:
Bratkartoffeln, Ofenkartoffel mit Schmand oder Pommes frites.
49,00 €.

Unsere Weinempfehlung:

2021 er Leissium Rose Cuvée trocken.
Klasse leichter frischer Sommerwein.
Wunderbarer Essensbegleiter oder einfach nur so.
0,2 L 6,50 €. 0,75 Flasche 22,50 €.



Für unser Brot vorweg berechnen wir 1,50 € pro Person.

Suppen:

Feine Süßkartoffel-Currysuppe
mit Honig und Rindfleischhackbällchen
7,90 €.

Cremige Krustentiersuppe
mit frischen Nordseekrabben und Parmesanröllchen
8,50 €.

Vorspeisen:

Löninger Fetakäse und zarte Hähnchenbrust
an einem knackigem Romana Salat mit Bacon und Ei.
11,60 €.

Gegrilltes Anti Pastigemüse an Büffelmozzarella
mit Rucola in Tomaten-Basilikum Dressing
und geröstetem Bauernbrot
14,50 €.

Carpaccio vom Rinderfilet
mit gehobeltem Parmesan, sizilianischem Olivenöl
und marinierten Rucola
14,90 €.



Unsere Hasetaler Ackerknolle
In der Folie gegart, im Salatrand, mit dreierlei Käse
(Büffelmozzarella, Parmesan und heimischen Feta)
18,80 €.

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
16,50 €.

Großer gemischter Salat der Saison
mit gebratenen Lachsfilet, dazu frisch gebackenes Baguette
mit hausgemachter Kräuterbutter
17,50 €.

Großer gemischter Salat der Saison
mit in Kräuterbutter gebratene Garnelen, dazu
frisch gebackenes Baguette mit hausgemachter Kräuterbutter
18,50 €.

Fischgerichte

Gebrautes Norwegisches Lachswürfel auf einer bunten Bowl
von frischem Gemüse, Süßkartoffeln, Mandeln
und Gurkenspaghetti
25,50 €.

Grätenfreie ganze Scholle „Finkenwerder Art“
mit Speck und Zwiebeln in Butter gebraten,
dazu herzhaft Bratkartoffeln und Salat.
22,50 €.
Mit Krabben 27,50 €.

In Kräutern gebratene Garnelen
auf Bandnudeln in Pesto-Rahm,
mit warmen Anti-Pasti Gemüse
und mariniertem Rucola
26,50 €.
Vegetarisch ohne Garnelen
16,50 €.

Fleischgerichte

Gebratenes Schweinelachs-Schnitzel
auf in Speck und Zwiebeln gebratenen Champignons,
herzhaften Bratkartoffeln und Salat
18,90 €.

Unser Pfeffermühlenburger mit einem hausgemachtem Patty
vom schwarzen Ochsen, mit knusprigen Pommes frites,
pikanter BBQ-Soße, geschmorten Zwiebeln, gebratenem Bacon,
schmelzendem Goudakäse, Salat und Tomaten im hausgemachten
Joghurt-Rosmarin Bun
19,50 €.

Zart gegrilltes Pfefferrumpsteak mit pikanter Pfeffersoße,
und einer Folienkartoffel gefüllt mit Gemüse in Rahm,
29,90 €.

Mit Rinderfiletsteak statt Rumpsteak 39,90 €.

Medaillons vom gebratenen Schweinefilet
überbacken mit Tomate und Büffelmozzarella
dazu gefüllten Ravioli (Spinat und Ricotta) in Paprikarahm
und ein bunter Salatteller
25,80 €.



Unsere kleinen Desserts im Glas:

Eierlikör mit cremigem Vanilleeis im Belgischem Schokolademantel
5,30 €.

Zart schmelzendes Wallnusseis mit Griechischem Joghurt,
Honig und Nüssen
5,80 €.

Frische marinierte heimische Beeren mit zart schmelzendem Pistazieneis
5,60 €.

Dessert:

Drei Sorten Löninger Käse, (Tilsiter, Bergkäse und Bockshornkleekäse)
mit Schwarzbrot
9,50 €.

Frische Joghurt-Kirschnitte mit einem fruchtigem
Tonkabohnen-Kirschragout und Schokoladeneis
8,70 €.

Unsere Eissorten:

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Walnuss, Pistazie, Apfel Sorbet
Pro Kugel 2,00 €.