



Vorspeisen

Knuspriges Tramezzini mit einer Thunfisch-Kapern Creme
dazu Originaler Parma Schinken
und einer Auswahl an Gemüse Anti Pasti

Gebackene Ziegenkäsebällchen mit knusprigen Bacon
auf einem cremigen Rucola-Walnuss Risotto

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

Würzige Weinbergschnecken mit kleinen Gemüsegewürfen
in Rahm und Käse gratiniert. Dazu ofenfrisches Baguette.

Suppen:

Würziges Parmesansüppchen
mit geschmolzenen Kirschtomaten und Frühlingslauch

Pfeffer-Möhren Rahmsuppe
mit schaumiger Zitronen-Hollandaise



Fleischgerichte

Schnitzel vom saftigen Schweinelachs
auf gebratenen gemischten Pilzen mit Pommes Frites
und einem bunten Salat

Medaillons vom Schweinefilet im Speck Mantel gebraten
auf saftigen Käsespätzle, geschmorten Zwiebeln
und einem knackigen Salat

Rumpsteak mit Fett Rand von Red Holsteiner, 250 Gramm plus
mit pikanter Pfefferrahmsoße, herzhaften Bratkartoffeln
und buntem Marktgemüse

Zart geschmorte Lammkeule
und gebratener Lammlachs unter einer Kräuterkruste
mit einem Kartoffel-Erbсен Püree und grünen Bohnen



Fischgerichte und Vegetarisch

Auf der Haut gebratenes Skreifilet
auf einem Kartoffel-Senf Püree und buntem Gemüse
dazu knuspriger Bacon

In Parmesan-Ei-Hülle gebratenes Lachsfilet
dazu Nudeln in Basilikumsauce mit gerösteten Nüssen
und ein bunter Salat

Vegetarisch ohne Lachs

In Kräutern gebratene Garnelen
auf einem cremigen Risotto mit Spinat und Zitrone
unter gebackenem Rucola

Vegetarisch ohne Garnelen



Unsere kleinen Desserts im Glas

Joghurt und Honig
mit gerösteten Nüssen und Walnusseis

Cremiges Vanilleeis
mit Eierlikör und Sahne

Warmes Beerenragout
mit Zimt Eis

Süßes zum Vergnügen

Dreierlei von der Belgischen Schokolade
mit fruchtigen Orangenfilets

Darf es ein wenig Käse sein

Feine Käseauswahl mit Brot und Feigensenf

3 Sorten

5 Sorten