



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 €.

Grüne Erbsen Rahmsuppe mit frischer Minze
Creme Fraiche und Bacon
7,90 €.

Vorspeisen:

Mit Spargel gefüllte Tortellini in Zitronenbutter serviert
dazu gebratener Spargel, kleinen Garnelen und Parmesanschaum
15,30 €.

Herzhafter Ziegenweiskäse mit heimischem Blütenhonig
auf einer gebratenen Gemüse Anti Pasti
und marinierten Blattsalaten
13,60 €.

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 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 €.

Gebrautener 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, heimischen Honig und Nüsse
5,90 €.

Fruchtiges Apfelsorbet mit Gin und Basilikum
6,00 €.

Dreierlei von der heimischen Erdbeere,
frische Erdbeeren, Erdbeereis, Erdbeersahne
6,50 €.

Dessert:

Creme Brulee von der Erdbeere und weißer Schokolade
mit erfrischenden Joghurt Eis und hausgemachte Baiser
8,80 €.

Unsere Eissorten:

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