



Unsere feinen Pasta Gerichte aus dem Parmesanlaib.
Grana Padano, 14 Monate gereift.

Im Parmesanlaib geschwenkte Bandnudeln
mit saftigen Würfeln von norwegischen Lachs
in einer Kräuter-Weißwein Sauce und einem bunten Salat
Mit Lachs 25,80 € Vegetarisch ohne Lachs 15,80 €

Im Parmesanlaib geschwenkte Bandnudeln
mit in Kräuterbutter gebratenen Garnelen,
hausgemachter Pesto und einem gemischten Salat
Mit Garnelen 26,60 € Vegetarisch ohne Garnelen 15,80 €

Im Parmesanlaib geschwenkte Bandnudeln
mit rosa gebratenen Rinderfiletscheiben
und einem Pilz-Ragout
Mit Rinderfilet 33,90 € Vegetarisch ohne Rinderfilet 16,90 €

Im Parmesanlaib geschwenkte Bandnudeln
mit einer Poularden-Brust in fruchtiger Tomatensauce und Salatteller
Mit Poularde 23,90 € Vegetarisch ohne Poularde 15,80 €

Im Parmesanlaib geschwenkte Bandnudeln
mit Parmaschinken und Antipasti Gemüse.
Mit Schinken 24,50 € Vegetarisch ohne Schinken 15,80 €

Unsere Rotwein Empfehlung:

Primitivo Di Manduria, DOC San Donaci
0,2 L 7,00 €. Flasche 0,75 L 23,50 €.

Vorspeisen:

Rahmsuppe vom heimischen Hokkaidokürbis
mit einem Bonbon, gefüllt mit Hähnchen und Ziegenfrischkäse.
7,60 €.

Kleine gebratene Garnelen
gratiniert mit einer Gemüse-Knoblauchrahm,
dazu warmes Baguette.
13,80 €.

Kleiner Flammkuchen mit würziger Kräutercreme,
Parmaschinken, Kräutersaitlinge und Rucola.
11,50 €.

Carpaccio vom Rinderfilet
mit gehobeltem Parmesan, sizilianischem Olivenöl
und marinierten Rucola.
14,60 €.

Mit Honig und Kräuter gratinierter Ziegenfrischkäse
an gebratenem Antipasti Gemüse.
11,90 €.



Unsere Hasetaler Ackerknolle:
In der Folie gegart, im Salatrand, mit in Speck und Zwiebeln
gebratenen frischen Pfifferlingen.

18,50 €.

Auch Vegetarisch ohne Speck.

Frische Salate der Saison.

Klein 4,00 €. Mittel 6,50 €. Groß 9,50 €.

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

14,90 €.

Großer gemischter Salat der Saison
mit hausgebeiztem Graved Lachs, dazu
frisch gebackenes Baguette mit hausgemachter Kräuterbutter.

15,90 €.

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

16,90 €.

Fischgerichte

Auf der Haut gebratenes Wallerfilet
auf einem rote Beete-Stampf
und einem Duett aus Ofenkürbis und Fenchel
23,50 €

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
mit Wirsinggemüse auf einer Senfrahmsoße
dazu herzhaft Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
25,70 €

Pikante Garnelenbowl
mit frischem Marktgemüse im Curry-Sud,
zweierlei Linsen, gebratenem Gemüse
und marinierten Salaten.
24,80 €.

Vegan und Vegetarisch ohne Garnele.
15,50 €.



Fleischgerichte

Schnitzel vom saftigen Schweinelachs
auf frischen gebratenen Champignons
mit Pommes Frites und einem bunten Salat
16,90 €

Im Speckmantel gebratenes Schweinefilet
mit Kräutersaitlinge in Rahm dazu knusprige Rösti Sticks
und buntem Salatteller
23,50 €

Zart gegrilltes Pfefferrumpsteak mit pikanter Pfeffersoße,
herzhaften Bratkartoffeln und frischem, bunten Marktgemüse
28,50 €

Dreierlei vom heimischen Weiderind
Steak, Bäckchen und getrüffelte Bratwurst
mit in Speck und Zwiebeln gebratenem Wirsing
und getrüffelten Herzoginkartoffeln
29,80 €



Unsere kleinen Desserts im Glas:

Cremiges Vanilleeis im Schokolademantel mit Eierlikör.
4,90 €.

Zart schmelzendes Walnusseis mit griechischem Joghurt,
Honig und Nüssen.
5,30 €

Cremiges Pistazieneis mit warmen Pflaumenröster.
5,50 €.

In Grand Marnier marinierte Orangenfilets mit Schokoladeneis.
5,00 €.

Dessert:

Köstlichkeiten mit Kirschen vom alten Land.
Lassen Sie sich überraschen von unseren Kirschvariationen.
8,50 €.

Unsere Eissorten:

Vanille, Schokolade,
Erdbeere, Walnuss,
Kirschorbet, Pistazie,
Laktosefreies Waldfrucht-Schokolade.

Pro Kugel 2,00 €.