

## *Vorspeisen ( auch kleinere Portionen möglich )*

*Feldsalat in Kartoffeldressing  
mit süß- sauer eingelegten Beluga- Linsen und knusprigen Zwiebelchips* 9,90/ 8,00

*3 Riesengarnelen im Brickteig gebacken  
an einem Salatbouquet mit Curry- Koriander- Aioli* 14,50/ 11,20

*Marinierte Blattsalate mit warmen Geflügelstreifen  
und gebratenen Champignons in Kräuterbutter* 10,80/ 8,70

*Carpaccio vom Rinderfilet mit Limonen- Olivenöl- Marinade,  
Tomatensalsa und Salatbouquet in knuspriger Parmesanhippe* 16,50/ 13,00

*Geräucherte Entenbrust an einem Mangochutney  
mit marinierten Blattsalaten in Preiselbeerdressing* 14,60/11,60

*zu allen Vorspeisen reichen wir Ihnen warmes Baguette und Aufstrich*

## *Suppen*

*Essenz von der Gans mit Preperoulade und altem Sherry* 6,00

*Tagessuppe - auf Empfehlung -* Tagespreis

*Süppchen von Roter Bete, Apfel und Meerrettich  
mit geräucherten Welsfilet* 6,00

## *Für unsere kleinen Gäste*

*Hausgemachte Spätzle mit einer Champignonsauce* 4,50

*Robin-Hood-Teller : 1 kl. Schmitzel, Pommes frites, gem. Salat* 8,20

## *Fischgerichte*

*Wallerfilet unter der Petersilienkruste auf Rote Bete Gemüse  
mit Rieslingcreme und Kartoffel- Wasabi- Püree* 21,00

*Schollenfilet Finkenwerder Art  
mit Speck, Zwiebeln, Champignons und Grönland- Garnelen  
in Kräuterrahm, Petersilienkartoffeln, gem. Salat* 23,00

## *Vegetarisches Gericht*

*Schnitzel von der Sellerieknolle auf einem Linsengemüse  
mit Balsamicoreduktion und Karotten- Steckrübenpüree* 17,20

## *Hauptgerichte*

*Hausmacher Sülze vom Eisbein mit Remouladensauce,  
Röstkartoffeln, gem. Salat* 14,80

*Schnitzel vom Schweinerücken mit Champignons a la creme,  
Spätzle, gem. Salat* 18,60

*Würfel vom Schweinefilet und Rinderrücken  
in einer Zwiebel- Pfeffer sauce, Spätzle, gem. Salat* 19,90

*Geschmorte Wildschweinkeule in einer Cognac- Speckjus,  
Karotten- Steckrübenpüree, mariniertes Feldsalat* 22,80

## Hauptgänge

Knusprige Barbarie Entenkeule auf einem Wirsinggemüse a la creme 20,80  
mit Majoranjus und Kräuterschupfnudeln

Medaillons vom Schweinefilet unter der Tomatenkruste 21,50  
auf einem Kartoffelrisotto mit Balsamicoreduktion, Blattspinat

Barbarie Entenbrust - rosa gebraten - 24,20  
auf einer Honig- Balsamicojus, Gemüseauswahl, Maisplätzchen

Geschmorte Rehkeule in einer Wacholderjus mit Preiselbeerbirne, 25,40  
Rotkohl, Kartoffelknödel

Rinderrückensteak unter der Kräuterkruste 25,40  
auf einer Rotweinsauce, Röstkartoffeln, gem. Salat

### Unser 4-Gang Menü

46,00

Ofenfrisches Baguette mit Aufstrich

\*\*\*\*\*

2 Riesengarnelen Brickteig /Salatbouquet /Curry-Koriander-Aioli

\*\*\*\*\*

Suppchen von Rote Bete, Apfel, Meerrettich/ger. Welsfilet

\*\*\*\*\*

Rosa Entenbrust / Honig-Balsamicojus/Gemüse/Maisplätzchen

\*\*\*\*\*

Mousse Tonkabohne /Schokoladenträne /

an einer Eislasagne von Birne und Nougat mit Zimtschaum

\*\*\*\*\*

ohne Vorspeise 36,00 ohne Suppe 41,00

### Zweierlei vom Reh

32,00

Rehrückenmedaillon und geschmorte Rehkeule

im knusprigen Strudelsäckchen auf einer Süßholzjus

mit Gemüse der Saison umlegt, Püree vom Muskatkürbis

## *Desserts*

*Feine Käseauswahl mit Weintrauben,  
Baguette und Butter* 9,40

*Leckere Eisbecher wählen Sie bitte aus der Eiskarte*

*Zimteis & Spekulatiuseis mit Gewürzpflaumen, Krokantsahne* 6,20

*Geeister Latte Macchiato mit Baileys und Milchschaum  
an exotischen Ananasragout und lauwarmen Bananenknödeln* 8,50

*Mousse von der Tonkabohne in der Schokoladenträne  
an einer Eislasagne von Birne und Nougat mit Zimtschaum* 8,70

## *Weitere kulinarische Köstlichkeiten*

*Traditionell bieten wir Ihnen*

*am Gründonnerstag Abend, Karfreitag, Kar Samstag Mittag  
Leckereien aus Fluss und Meer*