

Speisen

Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat (V)

4,90 €

Gebratene Pfifferlinge an saisonalen Blattsalaten mit Balsamicodressing,
kleinen geschmorten Tomaten, Äpfeln und Croutons

10,90 €

Gratinierter Ziegenkäse an saisonalen Blattsalaten mit Balsamicodressing,
kleinen geschmorten Tomaten, Äpfeln und Croutons (C,H)

8,20 €

Duett von zwei Jacobsmuscheln und Tatar von Räucherlachs und
Kräuterschmand mit Honig – Dill – Senf – Sauce an Dill - Gurkensalat (I,M,H,B)

9,90 €

Fisch

Zander auf der Haut gebraten mit Ratatouillegemüse, Petersilienkartoffeln und Weißweinsauce (E,M)

15,90 €

Fleisch und Geflügel

Barbarie Entenbrust mit gebratenen Pfifferlingen und Rosmarinkartoffeln

16,90 €

Lammrücken unter der Thymiankruste mit grünen Bohnen angemacht mit Zwiebel und Bohnenkraut, Rosmarinkartoffeln und Rotweinjus (I,J)

19,50 €

Schweinefiletmedaillons mit gebratenen Pfifferlingen und Rosmarinkartoffeln

16,90 €

200g Rumpsteak vom Lübecker Jungbullen mit gebratenen Pfifferlingen und Rosmarinkartoffeln

22,50 €

Käse

Auswahl von gereiftem Käse mit Feigen – Senf (I,H)

8,90 €

Kleine Portion (H,I)

5,00 €

Unsere Empfehlung zum Käse

Hambacher Schlossberg Riesling vom Weingut Naegele, Deutschland, Pfalz, halbtrocken, 2011, 11,5%

0,1l 4,00 €

Dessert

Crème Brûlée (I,G)

4,90 €

mit einer Kugel Himbeersorbet (I,G)

6,20 €

Mousse au chocolat mit selbstgebackenem Schokokuchen,
saisonalen Beeren und Schokosauce (I,G,J)

6,30 €

Sorbets

Zitronensorbet

Mango – Maracujasorbet

Himbeersorbet

Kugel 1,90€