

VORSPEISEN & SUPPEN

STEAK TATAR | 14.50

vom Rind/Sardellen Mayonnaise/Kartoffelchip

GEBEIZTE LACHSFORELLE | 12.50

Schmorgurke/Dill/Sauerrahm

ZIEGENKÄSE | 12.50

geräucherte Rote Bete/Honig/Bete Essig

SALATSCHÜSSEL ZUM TEILEN

Herbstliche Blattsalate/karamellierte Kürbiskerne
gepickelter Kürbis/Rapssenf- oder Kürbiskernöl Dressing

KLEINE SCHÜSSEL 2 Personen | 16.00

MITTLERE SCHÜSSEL 3-4 Personen | 26.00

GROSSE SCHÜSSEL 5-6 Personen | 36.00

KÜRBISRAHMSUPPE | 9.50

Kürbiskerne & Öl

KÜCHENZEITEN

MITTWOCH BIS SONNTAG VON 18 BIS 20:30 UHR

SAMSTAG, SONNTAG & FEIERTAGS VON 12 BIS 14 UHR

TAGESKARTE TÄGLICH VON 14 BIS 17 UHR

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

GÜLTIG AB 11.09.2024

HAUPTGÄNGE

HÜHNERROULADE | 27.00

Hähnchenbrust mit Kräuterfarce/Spitzkohlquiche & -creme/Jus

DER BOCK | 33.00

Rehrücken rosa gebraten/Schalotten/Hafertopfenknödel
eingelegte Zwetschgen/Jus

DAS WIENER | 29.00

gebackenes Kalbsschnitzel/lauwarmer Kartoffelgurkenspecksalat
Preiselbeeren/Zitrone

DAS STEAK | 29.00

Hanging Tender vom Rind rosa gebraten/Steinpilzkrokette/Bohnen
Paprika & Gel/Steinpilze/Jus

BACHFORELLE | 27.00

Filet auf der Haut gebraten/Selleriepüree/Topinambur/Haselnuss
Fischveloute

DIE KNÖDEL *VEGETARISCH* | 25.00

Kartoffelknödel mit Ricotta-Salbei Füllung/Spinat
Spinatkäsesauce/Käsechip

DER KÜRBIS *VEGAN* | 23.00

Butternusskürbis mit Pilz-Kräuterfüllung/Radicchio
Walnüsse/Gemüsejus

DESSERT

DER MÜSLIRIEGEL | 11.00

Trauben/Honigschaum/Joghurt

ZWETSCHGEN STREUSEL | 11.00

Mohncreme/Rahmeis/Zwetschgenkompott/Crumble

DER KÄSE | 15.50

von der Lüningsberger Hofkäserei/mild/würzig/cremig

...ODER FRAGEN SIE NACH UNSEREM HAUSGEMACHTEN EIS