

Zum Einstieg

Blattsalate der Saison

an Olivenöl - Dressing

- mit gerösteten Kernen 4,50 €
- mit 5 gebackenen Knuspergarnelen und Chili-Dip ^(a,b,c,g) 9,50 €

Variation vom Ziegenkäse

karamellisiert, im Speckmantel und mit Sesam ^(2,k)

10,50 €

„Smørrebrød“ von Räucherfischen

auf hausgeb. Brot mit getrüffeltem Rührei ^(a,d)

8,50 €

mit Eismeergarnelen^(b)

10,50 €

Suppen

Rinderkraftbrühe

mit hausgemachten Mark- und Leberklößchen und Flädle^(a,c,g,i)

6,50 €

Kartoffel-Rauchaalsuppe

- mit Eismeergarnelen ^(b,g)

7,50 €

- mit Croutons ^(a)

5,50 €

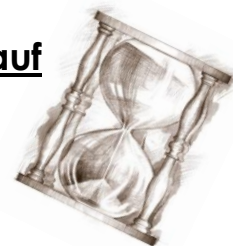
Steinpilzschaumsuppe

mit Schweinebauch und frittiertes Schwarte^(2,g)

6,50 €

Bitte beachten Sie folgendes bei Ihrer Bestellung

**Ab 4 Personen beschränken Sie sich bitte auf
max. 3 verschiedene Hauptgerichte.**



Feines aus Fluss und Meer

Ofengebackener Sesamlachs

WEINTIP: Riesling Hochgewächs, Mosel

auf Eichenholz an Kartoffelmus mit Bornholmer Zitronenöl
und Pfifferlingsbutter ^(d,g,k,l)

17,50 €

mit Riesengarnelen^(b,n)

21,50 €

Bornholmer Dorsch

WEINTIP: Grauer Burgunder, Rheinhessen

im Senf-Tempurateig gebacken, auf Blumenkohl mit Berglinsen,
Eismeergarnelen und Pellkartoffeln ^(a,b,f,g,j)

22,50 €

ohne Eismeergarnelen

18,50 €

Zanderfilet

WEINTIP: Rivaner mit Sauvignon blanc, Württemberg

gebraten, auf hausgemachtem Rote-Bete-Kohl an leichtem Wasabischaum
mit gefüllten Gnocchi ^(c,d,g)

17,50 €

Für Fleischliebhaber

Brüstchen von der Maispoularde

WEINTIP: Merlot, trocken, Pfalz

mit Baharat und Aromaten gebraten, auf Kürbisrisotto mit
Bohnenkernen und Kernöl ^(f,g)

16,50 €

„ Hot Pot “ Feines aus dem Schmortopf

Fragen Sie nach unserem Tages-Hot Pot serviert mit
hausgemachten Semmelknödeln^(a,c,g,i)

WEINTIP: Dornfelder, Rheinhessen, feinherb

dazu wahlweise Gemüse oder Salat

Tagespreis

Kotelett vom Thüringer DUROC-Schwein

an Thymiansaft mit Spitzkohl, Apfel und Mandel, dazu
Kartoffelrösti ^(a,c)

16,50 €

Unsere Hausspezialität

Fischvariation

WEINTIP: Rosé, Pfalz

- 3 verschieden zubereitete Fischfilets mit Proseccosauce
und Meersalzkartoffeln ^(a,c,d,f,g,h,i,k) 19,50 €

- 4 verschieden zubereitete Fischfilets mit Proseccosauce
und Meersalzkartoffeln ^(a,c,d,f,g,h,i,k) 22,50 €

mit gebratenen Riesengarnelen 4 € Aufpreis

Zum süßen Abschluss

Steirisches Kernöl

trifft hausgemachtes Vanilleeis mit Krokant im Glas^(c,g) 3,90 €

Walnuss-Panna-Cotta

mit Rhöner Apfel und Backpflaume ^(e,g,l) 4,50 €

Crème-Brulée

- ganz klassisch - ohne schnick schnack - mit Heidelbeeren ^(c,g) 7,50 €

Spezialität des Hauses

selbst hergestelltes Eis und Sorbets,
fragen Sie nach unserer Eiskarte ^(c,g,e,h) je Kugel 2,00 €