

Zum Einstieg

„Blattsalate der Saison“

an Olivenöldressing mit gerösteten Kernen	7,90 €
- mit 5 gebackenen Knuspergarnelen und Chili-Dip	13,50 €

„Knuspergarnelen - solo“

mit Chili-Dip und hausgebackenem Kartoffelbrot	5 Stück	7,50 €
	10 Stück	14,00 €

„Jakobsmuschel & Garnele“

Kleiner Spieß von gebackener Jakobsmuschel und Riesengarnele auf Graupenrisotto mit Tomaten und Wasabischaum	16,50 €
--	---------

„Rösti & Lachs“

Frisch gebackenes Kartoffelrösti mit Rauchlachs, Wachtelei und Meerrettich-Kartoffelcreme	15,50 €
---	---------

„Ziegenkäse mit Bornholmer Zitronenöl“

mariniert, dazu Mirabellen-Chutney und geröstete Mandeln	9,50 €
--	--------

Suppen

„Legiertes Muscheltöpfchen“

mit kleinen Gemüsen, Petersilie und Ingwer	9,50 €
--	--------

„Kürbis-Kokos-Suppe“

- mit Croutons und Kernöl	8,50 €
- mit Eismeergarnelen	11,50 €

„Karotten-Steckrübensuppe“

- mit gebackenem Schweinebäckchen	10,50 €
- mit Croutons und Kernöl	8,50 €

Bitte beachten Sie folgendes bei Ihrer Bestellung:

Wir servieren max. 3 verschiedene Hauptgerichte am Tisch

(so verkürzen Sie Ihre Wartezeit und die der anderen Gäste)

Feines aus Fluß und Meer

WEINTIP: Rivaner Premium, Baden

„Eismeer-Saibling und Gewürzgarnele“

auf Lotuswurzeln mit Curryschaum und Dattelisotto

33,50 €

ohne Garnelen

27,50 €

„Kanadisches Zanderfilet“

WEINTIP: Weißburgunder Meisterwerk, Franken

gebraten mit Panko auf Bornholmer Rote-Bete-Kohl und
zweierlei Kartoffelstampf

27,50 €

mit Garnelen

33,50 €

Fischvariation „Puppenhaus“

WEINTIP: Chardonnay Weißburgunder, Baden

- 3 verschieden zubereitete Fischfilets an Proseccosauce, garniert
mit kleinen Gemüsen, dazu Dipperzer Butterkartoffeln

34,50 €

- 4 verschieden zubereitete Fischfilets an Proseccosauce, garniert
mit kleinen Gemüsen, dazu Dipperzer Butterkartoffeln

39,50 €

mit gebratenen Riesengarnelen

6 € Aufpreis

Für Fleischliebhaber

„Rinderragout vom Dipperzer Limousin-Rind“

WEINTIP: Merlot, Franken

mit Waldpilzen, dazu hausgemachte Semmelknödel und Rotkohl

24,50 €

„Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust“

WEINTIP: Schwarzriesling, Baden

mit Sesam und Teryaki-Honigsauce auf Spitzkohlgemüse, serviert mit
handgemachten Trüffelgnocchi

28,50 €

Zum süßen Abschluß

Steirisches Kürbiskernöl oder Espresso

trifft hausgemachtes Vanilleeis im Glas

5,50 €

„Gammeldags æblekage“ (dänisches Traditionsdessert)

Rhöner Apfelbrei geschichtet mit dänischen Knusperkrümeln im Glas, getoppt mit Johannisbeergelee, Creme fraiche und hausgemachtem Vanilleeis

7,50 €

„Creme brulée“

mit hausgemachtem Rumtopf

9,50 €

„Hausgemachte Eiskrem und Sorbet“

aus frischen Zutaten, ohne Zusatzstoffe oder Geschmacksverstärker, serviert mit hausgebackenem Hippen-Waffelgebäck, verschiedene Sorten auf der Tageskarte

je Kugel 2,80 €

Dazu vielleicht ein Heißgetränk...

Espresso	3,00 €
Doppelter Espresso	4,00 €
Kaffee	3,00 €
Cappuccino	4,00 €
Milchkaffee	4,00 €
Latte Macchiato	4,00 €
Tasse Tee	2,50 €



oder ein Schnapserl

Birkenhof Haselnuß	4,00 €
Birkenhof Himbeere, Birne oder Alte Mirabelle	4,00 €
Aha Kräuter	3,50 €
Bornholmer Traditionsaquavit	4,00 €
Ramazotti	3,50 €