

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 €

„Ofengebackener Hokkaido“

mit gebratenen Riesengarnelen an orientalischem Couscous mit gerösteten Kürbiskernen und Petersilienöl		14,50 €
	ohne Garnelen	10,50 €

„Karamellisierter Ziegenkäse “

an Wildkräutersalat mit Linsen-Dressing, gerösteten Walnüssen und hausgemachtem Mirabellen-Chutney	12,50 €
--	---------

„Smørrebrød Bornholmer Abend 2025“

dänisches Vollkornbrot belegt mit dänischem Rote Bete Rauchlachs, Grönland Eismeergarnelen, Meerrettich-Frischkäsecrème, gepickelten Radieschen und Bornholmer Sardine	15,50
--	-------

Suppen

„Wildkraftbrühe“

mit Grießklößchen und Walnussflädle	9,50 €
-------------------------------------	--------

„Kürbis-Kokos-Suppe“

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

„Seafood chowder Puppenhaus“

legiertes Rauchfischsüppchen mit Fisch, Muscheln, Gemüse und Croutons	12,50 €
---	---------

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

„Gebackenes Dorschfilet im Sesamtempura“

auf Karotten-Lauchgemüse mit Grönland-Eismeergarnelen,

Dipperzer Butterkartoffeln und Rieslingsauce 34,50 €

ohne Garnelen 28,50 €

„Pasta Garnele“

WEINTIP: Weißburgunder Meisterwerk, Franken

Bandnudeln in roter Currysauce mit gebratenen Riesengarnelen, Brokkoli
und Bohnenkernen

28,50 €

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

„In Dornfelder geschmorte Rinderbacke“ **WEINTIP:** Dornfelder, Franken

mit Waldpilzen, dazu Spitzkohlgemüse und hausgemachte
Semmelknödeln

26,50 €

„Rosa gebratene Kalbsleber“

WEINTIP: Schwarzriesling, Baden

serviert mit Balsamicoschalotten, Apfelkompott,
Röstzwiebel-Kartoffelstampf und einem kleinen Salat

28,50 €

Zum süßen Abschluß

Steirisches Kürbiskernöl oder Espresso

trifft hausgemachtes Vanilleeis im Glas

5,50 €

„Gammeldags æblekage“ (dänisches Traditionsdessert)

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

7,50 €

„Eierpfannkuchen“

gefüllt mit weißem Schokoladenmousse an Rhöner Mirabellenkompott
mit Orangenlikör und Rote-Grütze-Sorbet

12,50 €

„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 €