

Zum Einstieg

„a bisserl was zum Neißeln“

Ziegenfrischkäsepraline, Kalamata -Oliven, gegrillter Paprika und selbstgemachter geräucherter Strohschweinschinken
serviert mit hausgebackenem Kartoffelbaguette pro Person 8,50 €

„Blattsalate der Saison“

an Olivenöldressing mit gerösteten Kernen 6,90 €
- mit 5 gebackenen Knuspergarnelen und Chili-Dip 12,50 €

„Knuspergarnelen-solo“

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

„HotDog“ Puppenhaus-Claus

Eigenkreation aus Kalbfleisch, Dorsch, Rhöner Rauchforelle und Eismeer-garnelen im Laugenbriochebrötchen mit dänischer Remoulade und Röst-zwiebeln 6,50 €

„Miesmuscheln“

Frisch gekochte Miesmuscheln aus dem Wurzelsud, serviert mit Gemüse-beurre-blanc und hausgebackenem Kartoffelbaguette 9,50 €
als Hauptgang 21,50 €

„Hokkaido“

Ofengebackener Hokkaidokürbis mit mariniertem Ziegenfrischkäse, Bornholmer Zitronenöl und Mirabellenchutney 11,50 €
mit gebratener Rosenberggarnele 16,50 €

Suppen

„Kraftbrühe vom Dipperzer Rind“

- mit Mark- und getrüffelten Grießklösschen 9,50 €
- mit hausgemachter Maultasche und Pfifferlingen 12,50 €

„Kürbis-Kokoscrèmesuppe“

- mit Anis-Croutons 7,50 €
- mit Grönland Eismeer-garnelen 10,50 €
- mit gefülltem Rehfleischpflanzerl 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: Weißburgunder Premium, Baden

„Piccata vom Wolfsbarsch“ (Parmesan-Eihülle)

auf Safranbandnudeln mit Kirschtomaten, Zuckererbsen und Petersilienöl 29,50 €
mit gebratenen Jakobsmuscheln 36,50 €

„Flußzander mit Rhöner Rauchforelle“ WEINTIP: Riesling trocken, Franken

Zanderfilet gebraten und Rhöner Rauchforelle auf Rahmspitzkohl
mit Eismeergarnelen, dazu zweierlei-Kartoffel-Röstzwiebelstampf 29,50 €
ohne Eismeergarnelen 24,50 €

Fischvariation „Puppenhaus“

WEINTIP: Grauer Burgunder, Baden

- 3 verschieden zubereitete Fischfilets an Proseccosauce, garniert
mit kleinen Gemüsen, dazu Dipperzer Butterkartoffeln 32,50 €

- 4 verschieden zubereitete Fischfilets an Proseccosauce, garniert
mit kleinen Gemüsen, dazu Dipperzer Butterkartoffeln 38,50 €

mit gebratenen Riesengarnelen 6 € Aufpreis

Für Fleischliebhaber

„Schmortopf“

WEINTIP: Auxerrois, Baden

Geschmortes Lammragout mit Ratatouille und
handgemachten Bärlauchgnocchi 26,50 €

„Original Wiener Schnitzel“

WEINTIP: Lemberger, Baden

aus dem Kalbsrücken, in der Pfanne gebraten, serviert mit
Garnitur: -Sardellen, Kapern und Meerrettich-,
Dipperzer Petersilienkartoffeln und einem Kleinen Salat 29,50 €
ohne „Garnitur“ 27,50 €

Zum süßen oder herzhaften Abschluß

Steirisches Kürbiskernöl oder Espresso
trifft hausgemachtes Vanilleeis im Glas 5,50 €

„Victoria-Traum“
Bornholmer Victoria-Pflaume, eingelegt in Rum, an
hausgemachtem Vanilleis mit Amaretto-Schlagsahne 8,50 €

Creme brulée -klassisch-
mit beschwipsten Rhöner Mirabellen 9,50 €

Hausgebackener Eierpfannkuchen
gefüllt mit Schokoladeneis an Bornholmer Brombeergrütze 11,50 €

Spezialität des Hauses
selbst hergestelltes Eis und Sorbets,
aus frischen Zutaten, ohne Zusatzstoffe,
serviert mit hausgebackenem Hippengebäck, siehe Tageskarte je Kugel 2,70 €

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 Schnapslerl

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