

## Zum Einstieg

### Blattsalate der Saison

an Olivenöl - Dressing

- mit gerösteten Kernen 4,50 €

- mit 4 gebackenen Knuspergarnelen und Chili-Dip 8,50 €

### Gratinierter Ziegenkäse

auf mariniertem Gemüse mit Bärlauchpesto

8,50 €

### „Smørrebrød“ von Nordseekrabben

auf hausgebackenem Kartoffelbrot mit Petersilienroyal

11,50 €

### Geräucherte Rhönforelle

an Petersilienwurzel mit Nußbutter

9,50 €

## Suppen

### Wildkraftbrühe

mit hausgemachten Mark- und Fasanenklößchen

7,50 €

### Hokkaido-Kürbissuppe

mit Kernöl und gepopptem Schweinecracker

6,50 €

### Crèmesuppe von Gartengemüsen

- mit Croutons

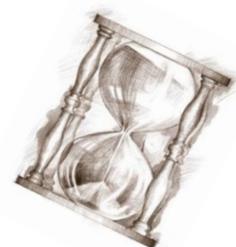
4,50 €

- mit Nordseekrabben und Croutons

7,50 €

Bitte beachten Sie folgendes bei Ihrer Bestellung:

**Ab 4 Personen servieren wir Ihnen  
max. 3 verschiedene Hauptgerichte.**



## Feines aus Fluss und Meer

### Ostseedorschrücken

**WEINTIP:** Grauer Burgunder, Rheinhessen

gedünstet, auf frischem Blattspinat mit Röstzwiebelbutter, Senfsauce und Risolée kartoffeln

18,50 €

mit Riesengarnelen 22,50 €

### Knusperduett von Scholle und Garnele

**WEINTIP:** Riesling, Rheinhessen

in Panko gebraten, mit Gewürzremoulade, Rhöner Butterkartoffeln und einem kleinen Salat

19,50 €

ohne Garnele 16,50 €

### Bouillabaise „Puppenhaus“

**WEINTIP:** Rivaner mit Sauvignon blanc, Württemberg

kräftige Fischsuppe nach Art des Hauses mit Fischfilets, Muscheln, Garnelen und Gemüse, dazu hausgebackenes Kartoffelbrot

23,50 €

## Für Fleischliebhaber

### Maispouardenbrust

**WEINTIP:** Cuvée Carbernet, Rheinhessen

auf der Haut gebraten, an Kürbisrisotto mit Backpflaumen und Thymiansaft

16,50 €

### „Hot Pot “ Feines aus dem Schmortopf

Fragen Sie nach unserem Tages-Hot Pot serviert mit hausgemachten Semmelknödeln

dazu wahlweise Gemüse oder Salat

Tagespreis

### Medaillon vom Rhöner Rehrücken

**WEINTIP:** Merlot, trocken, Pfalz

unter der Waldpilzkruste auf Rote-Bete-Kohl mit Bornholmer Sauerkirchsauce und Kartoffelgnocchi

23,50 €

## Unsere Hausspezialität

### Fischvariation

WEINTIP: Rosé, Pfalz

- 3 verschieden zubereitete Fischfilets mit Proseccosauce  
und Meersalzkartoffeln 19,50 €

- 4 verschieden zubereitete Fischfilets mit Proseccosauce  
und Meersalzkartoffeln 23,50 €

mit gebratenen Riesengarnelen

4 € Aufpreis

## Zum süßen Abschluss

### Steirisches Kernöl oder Espresso

trifft hausgemachtes Vanilleeis im Glas

4,50 €

### Karamelisierter Eierpfannkuchen

gefüllt mit hausgem. Schokoladeneis und Hagebuttenmark

7,50 €

### Walnuss-Panna-Cotta

mit Bornholmer Feigenkompott

4,90 €

### Spezialität des Hauses

selbst hergestelltes Eis und Sorbets,  
fragen Sie nach unserer Eiskarte

je Kugel 2,30 €