

Zum Einstieg

Blattsalate der Saison

an Olivenöl - Dressing

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

Karamelisierter Ziegenkäse

auf marinierten Gemüsen mit Basilikumpesto

7,50 €

Hausgemachte Rehmaultasche

- mit Morcheln in Rahm und Bohnenkernen 8,50 €
- mit gebratener Gänsestopfleber und Schalottenkompott 16,50 €

Geflämmte Jakobsmuschel

auf Pastinakenwurzelpüree mit Limone und Nußbutter

11,50 €

„Puppenhaus Tapas“ mit hausgebackenem Brot

- Bornholmer Dorschfrikadelle mit Gewürzremoulade
- Krabbenbrot mit Petersilienrührei
- Matjes-Filet mit Roter Bete und Zitronenöl
- Knuspergarnele mit Chili-Dip 13,50 €

Suppen

Wildkraftbrühe

mit hausgemachten Grieß- und Markklößchen

7,50 €

Gemüsecremesuppe

- mit Croutons und Kernöl 5,50 €
- mit Eismeergarnelen 8,50 €

Bitte beachten Sie folgendes bei Ihrer Bestellung:

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

(somit verkürzen wir Ihre Wartezeit und die der anderen Gäste)



Feines aus Fluss und Meer

Zander mit Nordseekrabben

WEINTIP: Grauer Burgunder, Rheinhessen

gebraten, auf Rahmsauerkraut mit Rauchaalsauce und handgemachten Kartoffelgnocchi

22,50 €

ohne Krabben

18,50 €

Knusperduett von Scholle und Garnele

WEINTIP: Riesling, Rheinhessen

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

19,50 €

ohne Garnelen

16,50 €

Filet vom Arktischen Seesaibling

WEINTIP: Rivaner / Sauvignon blanc, Württemberg

auf grünem Spargelrisotto und Hummersauce

21,50 €

- mit Riesengarnelen

25,50 €

Für Fleischliebhaber

Kalbstafelspitz

WEINTIP: Lemberger Rose, Württemberg

-gratinert unter der Röstzwiebelkruste auf Rahmspitzkohl mit Kümmel und Petersilienkartoffeln

16,50 €

- dazu gebratene Riesengarnelen

20,50 €

„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

mit Morchelrahm an Kohlrabigemüse und handgemachten 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 Kürbiskernöl oder Espresso

trifft hausgemachtes Vanilleeis im Glas

4,50 €

Valrhona-Schokoladeneis

1 Kugel, mit hausgemachtem Eierlikör und Knusperwaffel

5,50 €

Crème-Brulée

mit Himbeeren im Secco-Minze-Sud

7,50 €

Gebackene Bornholmer Feige

mit frischen marinierten Erdbeeren

5,50 €

Spezialität des Hauses

selbst hergestelltes Eis und Sorbets,
aus frischen Zutaten, ohne Zusatzstoffe

je Kugel 2,30 €