

Vorspeisen

Feines Ragout vom Kalb

mit Käse^{1,2,9} überbacken, Zitrone und Toast

5,90

Ziegenkäse im Kräutermantel

mit Walnüssen gebacken,
mit Preiselbeeren⁶ und Toast

5,90

„Drei kleine Italiener“

Bruschetta mit Tomaten

3,90

"Strammer Max vom Hering"

Matjesfilet auf Schwarzbrottoast,
garniert mit Spiegelei und Sardelle

7,90

Gebratene Black-Tiger Garnelen

auf Blattsalat mit Aceto Balsamico und Olivenöl,
dazu Knoblauchdipp und Toast

9,90

Salate

Kleiner Salatteller,

verschiedene Salate mit unserem Hausdressing

5,50

Winterliche Blattsalate mit Preiselbeerdressing,⁶

karamelisierten Walnüssen und Birnenspalten

5,50

Großer Salatteller,

verschiedene Salate mit unserem Hausdressing

- mit Thunfisch, Käse und Ei

13,50

Blattsalate mit Preiselbeerdressing,⁶

garniert mit Früchten

- dazu Ziegenkäse gratiniert mit Honig

13,50

Suppen

Rieslingschaumsüppchen

mit geräuchertem Forellenfilet

3,90

Kraftbrühe mit Leberklößchen

und Gemüsestreifen

3,50

Ganz ohne "Fische"

Knoblauchspaghetti

mit gebratenen Steinpilzen und Pamesan

14,90

Wiener Schnitzel

Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren[€]

Petersilienkartoffeln und

kleinem Salat

19,50

Kalte Speisen

"Hubertusplatte"

geräucherter Hirschschinken mit marinierten

Champignons, dazu Preiselbeermeerrettich,[€]

Butter und Brot

15,50

ab 18.00 Uhr

Frisches Tatar¹

mit Kapern und Sardellenfilet,

Butter und verschiedenem Brot

16,50

Fischwochen

Skrei-filet – Norwegischer Winterkabeljau,
gebraten, mit Kräuterbutter, Mandelbroccoli
und Kräuter-Kartoffelpüree 21,50

Pochiertes Winterkabeljaufilet
auf Dijon-Senfsoße mit Petersilienkartoffeln
und kleinem Salat 21,50

Gegrilltes Lachsfilet
auf Spaghetti mit Zucchiniestreifen
in Zitronensahnesoße 19,50

Heilbuttfilet vom Grill,
mit Kräuterbutter, frischen Steinchampignons
und Röstiecken 19,50

Rotbarschfilet in einer Hülle aus
Sesam-Chili-Brösel, auf Gemüsecurry
und Basmatireis 19,50

Fischvariation Filets von Skrei und Lachs
mit Riesengarnelen, angerichtet mit Kräuterbutter,
auf gebratener Zucchini und Champignons,
dazu Basmatireis 22,50

