

Suppen

- Sauerampfersuppe unter Croûtons € 7,50
Fischsuppe mit eigener Einlage und Brötchen € 10,00

Vorspeise

- Hausgemachtes Entenleberparfait neben feinem Mangokonfit
dazu reichen wir getoasteten Brioche € 19,50

Kalte Gerichte

- Carpaccio vom Rind mit Pesto, gehobeltem Parmesan,
Salatbukett, Brot und Butter € 18,50

- Scheibchen vom geräucherten Nordlandlachs
mit Sahnemeerrettich, Brötchen und Butter € 18,50

- Vier frische Primtjes-Matjesfilets
entweder
....„Hausfrauen Art“ mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken
in erfrischendem Rahmdip
oder
....„Dijoner Art“ mit Petersilie in Sauerrahm-Senfsauce
jeweils serviert mit Dampfkartoffeln € 16,50

Mozzarella di Bufala

- mit frischen Tomaten, dazu Basilikum und Olivenöl-Balsamico
€ 13,00

Salatvariation

- mit bunten Blattsalaten in feinem Balsamico-Dressing
belegt mit saftig gebratener Hähnchenbrust
Brot und Butter € 16,90

Pasta/Frische Pfifferlinge –vegetarisch-

- Saccotini mit Ratatouille, gefüllt mit Pfifferlingen
in feiner Kräuter-Crème geschwenkt € 16,50

Schwäbische Maultaschen

- in der Brühe, geschmelzt mit Zwiebeln € 13,00

Fischgerichte

Gegrilltes Lachskotelette an sautiertem Gemüse
und Risollekartoffeln **€ 22,50**

Schollenfilets „Müllerin Art“ in brauner Butter gebraten
dazu servieren wir Petersilienkartoffeln **€ 18,50**

Fleischgerichte

Geschmorte Kalbsbäckchen in Sherrysauce ... **€ 23,50**

Geschmorte Lammhäxle in provencalischer Jus... **€ 23,50**

dazu jeweils sautiertes Gemüse und Safran-Risotto

Rosa gebratenes Ribeye Steak vom deutschen Färserind
(Rohgewicht ca. 250g) mit Kräuterbutter, sautiertem Gemüse
und Risollekartoffeln **€ 32,00**

Dessert

Sanft abgeflamnte Crème brûlée
aus Cappucino unter knackiger Zuckerkruste **€ 9,00**

Geliertes Panna cotta mit fruchtigem Erdbeer-Coulis
im Weckglas serviert **€ 9,00**

sowie erfrischende Eisköstlichkeiten
aus unserer Eiskarte