

Speisekarte

Vorspeisen & Suppen

Carpaccio vom Rind an Apfel-Trüffel-Vinaigrette & Parmesan ^(g)	14,90€
Geräucherte Entenbrust auf Wildkräutersalat & Honig-Senfsoße ^(j)	10,90€
Reibekuchen mit Ziegenfrischkäse & Wildkräutersalat ⁽ⁱ⁾	9,90€
Suppe von der Roten Bete mit Apfel- Meerrettich ^(2,g)	8,90€
Klare Fischsuppe mit Pernod verfeinert ^(d,i)	8,90€
Zucchini-Rosmarinsuppe mit Croûtons ^(a,g)	7,90€

Salate

Gemischter Blattsalat mit Gurke, Tomate & Paprika mariniert mit Vinaigrette	13,90€
Blattsalat mit Minze, Granatapfeln, Früchten & Ziegenfrischkäse	16,90€
Antipasti-Teller mit Salatbukett ^(g)	16,90€
Caesar Salad mit Speckchip ^(g)	15,20€

Fischgerichte

Zanderfilet auf Gurken-Radieschengemüse mit Drillingen & Petersiliensauce ^(d,g)	22,60€
Scholle im Ganzen gebraten mit Bratkartoffeln & Salat Beilage ^(d,j)	21,90€
Lachsfilet auf Avocado-Tomaten-Gemüse & Cous Cous ^(a,d)	22,90€
Saiblingfilet mit Kirschtomaten, Zucchini, Basilikum, Zwiebeln, Limetten & Paprika im Backpapier gegart dazu Bratkartoffeln ^(d)	20,90€
Garnelen in Pfannengemüse mit Aioli & Kräuterbaguette ^(2,a,b,c,g)	22,90€

Fleischgerichte

Rumpsteak mit Pfeffersauce, Grilltomate & Bohnenbündchen dazu Bratkartoffeln ^(a,g,i,m)	29,90€
Pulled Wild auf Ciabatta mit Rügener Senf, geschmorten Zwiebeln & Salat ^(a,i)	17,90€
Clubsandwich belegt mit Hähnchenbrust, Bacon, Gurken & Salat dazu Kartoffelspalten ^(a,c,g)	16,90€
Schweinelachssteak mit Preiselbeeren & Käse überbacken dazu Kartoffelrösti & Pfeffersauce ^(a,g,m)	19,90€

Spezialitäten

Rehbraten an Hagebuttensauce dazu Speckknödel & Preiselbeeren ^(a,c,g,i)	19,90€
Entenkeule mit Chili-Möhren & Kroketten ⁽ⁱ⁾	19,90€
Schweinebäckchen in Schwarzbiersauce mit gebratenen Zwiebeln & Kroketten ^(a,c,g,i)	20,90€

Beilagenumsatz jeweils 0,50€ zzgl. eventueller Warenkosten.

Pasta & Vegetarisch

Kartoffelrösti mit Tomate-Mozzarella überbacken dazu Salat (a,g)	14,90€
Kerbelbandnudeln mit Paderborner Hähnchenbrust-Suprême & Cherrytomaten (a,c,g)	16,90€
Tagliatelle mit Tomatenragout & gebackenem Mozzarella (a,c,g)	15,90€
Pestobandnudeln mit Saiblingfilet & Tomatenragout (a,c,d,g)	17,90€

Kindengerichte (bis 12 Jahre)

Kartoffelrösti mit Tomate-Mozzarella überbacken (a,g)	6,90€
Hähnchenbrust mit Pommes frites (a)	6,90€
Milchreis mit Apfelmus (g)	6,90€
Reibekuchen mit Apfelmus (a,c)	6,90€
Tagliatelle mit Tomatenragout (a,c,g)	6,90€

Dessert

Mascaronemousse mit Erdbeeren & Minzgel (g)	8,90€
Schokoladenmousse mit Himbeeren im Glas serviert (c,e,g,h)	8,90€
Caipirinha-Gel mit Waldbeeren (enthält Alkohol)	8,90€
Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern an Sanddornkompott & Vanilleeis (c,e,g,h)	8,90€

Beilagenumtausch jeweils 0,50€ zzgl. eventueller Warenkosten.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

1 = mit Farbstoff 2 = mit Konservierungsstoff 3 = mit Antioxidationsmittel 4 = mit Geschmacksverstärker 5 = geschwefelt 6 = geschwärzt
7 = mit Phosphat 8 = mit Milcheiweiß 9 = koffeinhaltig 10 = chininhaltig 11 = mit Süßungsmittel 12 = gewachst

Deklarationspflichtige Allergene

a = Glutenhaltiges Getreide b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
d = Fische und draus gewonnene Erzeugnisse e = Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse f = Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
g = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse h = Schalenfrüchte i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse k = Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse l = Schwefeloxid und Sulfite
m = Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse n = Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt.