

Herzhaftes aus dem Suppentopf, Salate und kleine Schlemmereien

Klare Gemüsebrühe mit buntem Eierstich 5,80 €
Petersilie und gerösteten Weißbrotecken

Feines Parmesansüppchen 5,90 €
mit Weißbrotkrusteln

Cremesuppe von frischen deutschen Spargel 6,20 €
mit Kräutersahnehäubchen und gerösteten Weißbrotecken

Allerlei Salate der Saison 5,20 €
mit Joghurtdressing und Weißbrotkrusteln

Salat von der grünen Gurke 4,80 €
mit frischem Dill verfeinert

Kleines buntes Bandnudelnest 6,40 €
mit gerahmten Waldpilzen

Kleine gebratene Kartoffelrösti 8,40 €
mit norwegischem Räucherlachs und etwas Honig-Senf-Dressing

Pikanter Linseneintopf mit Rauchwurst
und Landbrot
kleine Portion 6,60 €
große Portion 8,80 €

Erläuterung über enthaltene Zusatzstoffe und allergene Lebensmittel können Sie in einer gesonderten Speisekarte einsehen. Auch durch sachgemäße Verarbeitungs- und Kochprozesse können wir Fremdspuren nicht ausschließen

Gaumenfreuden aus Topf und Pfanne

Frischer deutscher Stangenspargel

- kleine Portion mit Petersilienkartoffeln 12,80 €
- große Portion mit Petersilienkartoffeln 15,80 €
- mit gepökelter Rinderzunge und Kartoffelkroketten 22,30 €
- mit Schweineschnitzel in Knusperpanade und Salzkartoffeln 23,50 €
- mit norwegischem Räucherlachs und Salzkartoffeln 19,90 €

Bitte wählen Sie dazu *zerlassene Butter* oder *Sauce Hollandaise*

Gebratenes Hähnchenbrustfilet 16,80 €
auf gerahmten Waldpilzen und umlegt mit Herzoginkartoffeln

Rahmgeschnetzeltes von der Putenbrust 14,20 €
angerichtet mit bunten Butterbandnudeln und etwas Salat

Lammhaxe im Ofen geschmort an Sauerrahmsoße 20,20 €
Bauchspeck-Prinzessbohnen und Klöße

Seelachsfilet im Knuspermantel gebacken 14,70 €
Rotkohl nach Art des Hauses, Kräutersoße und Salzkartoffeln

Gebratenes Filet vom Norweger Lachs 19,20 €
an gerahmten Blattspinat und bunten Butterbandnudeln

Zartes Filet vom Matjes mit Gartenkräutern 15,60 €
an einer leichten Marinade mit Apfel, Zwiebel und Gewürzgurke
dazu Salzkartoffeln

Geschmortes von der Hirschkeule in Wacholderrahmsoße 18,70 €
mit gerahmten Waldpilzen, Salzkartoffeln und Kloß

Gulasch vom einheimischen Schwarzkittel und Hirsch 16,90 €
Rotkohl nach Art des Hauses, Hefeknödel und Preiselbeeraprikose

Warme Speisen von 11:00 bis 15:00 Uhr

Erläuterung über enthaltene Zusatzstoffe und allergene Lebensmittel können Sie in einer gesonderten Speisekarte einsehen. Auch durch sachgemäße Verarbeitungs- und Kochprozesse können wir Fremdspuren nicht ausschließen

Rindssauerbraten mit Soßenkuchen verfeinert Rotkohl nach Art des Hauses und Klöße	17,60 €
Feiertagsroulade in eigener Soße Rinderroulade mit Champignons, Zwiebel und Bauchspeck gefüllt, Rotkohl nach Art des Hauses und Klöße	18,50 €

Salat, Vegetarisches und Veganes

Großer Salatteller der Saison angerichtet mit gescheibten gebratenen Hähnchenbrustfilet, Hausdressing und gerösteten Weißbrotecken	15,90 €
Knusprig gebackene Kartoffelspalten an frischen Salaten der Saison, mit einer Rose vom norwegischen Räucherlachs und Kräuterquarkdip angerichtet	16,60 €
Hefeknödel mit gerahmten Waldpilzen	11,00 €
Veganes Gemüseschnitzel fein gewürztes Schnitzel aus Gartengemüse und Dinkelkörnern, angerichtet mit allerlei Salaten und knusprigen Kartoffelspalten	13,80 €

Für unsere kleinen Gäste

„Donald Duck“ kleines Hähnchenschnitzel, etwas Gemüse und Spritzkartoffeln	7,50 €
„Pumuckl“ bunte Bandnudeln mit Tomatensoße und geriebenem Käse	5,70 €
„Pitti Platsch“ geviertelter Kloß mit Bratensoße und etwas Rotkohl	5,20 €
„Biene Maja“ zwei Quarkbärchen mit Apfelmus	5,20 €

Warme Speisen von 11:00 bis 15:00 Uhr

Erläuterung über enthaltene Zusatzstoffe und allergene Lebensmittel können Sie in einer gesonderten Speisekarte einsehen. Auch durch sachgemäße Verarbeitungs- und Kochprozesse können wir Fremdspuren nicht ausschließen