

Herzhaftes aus dem Suppentopf

Hausgemachte Holunderbeersuppe

mit Weißbrotkrusteln

6,00 €

Vegetarische Tomatensuppe

mit Kräutern fein abgeschmeckt

dazu geröstetes Weißbrot

6,00 €

Pikanter Linseneintopf mit Rauchwurst

und Landbrot

kleine Portion **6,30 €** große Portion **8,90 €**

Kleine Salate und Schlemmereien

Vielfalt von frischen bunten Salaten

abgerundet mit hausgemachtem fruchtigem Dressing

6,80 €

Frischer Gurkensalat

mit Dill verfeinert angerichtet im Salatbett

6,50 €

Kleines buntes Bandnudelnest

mit gerahmten Waldpilzen und geriebenem Käse

8,80 €

Norwegischer Räucherlachs

angerichtet mit Salat, Kartoffelrösti und Honigsenf dressing

9,20 €

Gaumenfreuden aus Topf und Pfanne

Gebratenes Hähnchenbrustfilet

an gerahmten Waldpilzen oder mit feinem Kaisergemüse,
dazu Herzoginkartoffeln und etwas Salat

20,50 €

Rahmgeschnitztes von der Putenbrust

angerichtet mit bunten Butterbandnudeln und etwas Salat

18,70 €

Geschmorte Kaninchenkeule in leichter Thymiansoße

feines Kaisergemüse und Petersilienkartoffeln

19,80 €

Braten vom Weidelamm in eigener Soße

dazu Bauchspeck-Prinzessbohnen, Klobß und Kartoffel

20,80 €

Lammhaxe im Ofen geschmort an Sauerrahmsoße

angerichtet mit Bauchspeck-Prinzessbohnen und Klößen

23,90 €

Gulasch vom einheimischen Hirsch

hausgemachter Rotkohl, Kartoffelklöße und Preiselbeeraprikose

19,90 €

Regenbogenforelle nach Müllerin Art (mittelgrätenfrei)

mit hausgemachtem Rotkohl und Petersilienkartoffeln

21,60 €

oder Petersilienkartoffeln und frischem Salat

22,90 €

Seelachsfilet im Knuspermantel gebacken

mit Kräuterbutter, hausgemachtem Rotkohl und Salzkartoffeln

17,90 €

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.

Gepökelte Rinderzunge mit zerlassener Butter

feines Kaisergemüse und Salzkartoffeln

20,50 €

Sauerbraten mit Soßenkuchen verfeinert

hausgemachter Rotkohl und Kartoffelklöße

23,30 €

Salate, Vegetarisches und Veganes

Großer Salatteller der Saison

mit gebackenen Käsespezialitäten

(Briecken, Mozzarellasticks und Chili-Red-Peppers)

dazu geröstetes Weißbrot und pikanter Dip

18,60 €

Knusprig gebackene Kartoffelspalten

an frischen Salaten und Kräuterquarkdip

14,90 €

oder zusätzlich mit norwegischem Räucherlachs angerichtet

19,50 €

Zwei gebackene vegane Gemüsetaler

(Rote Beete Puffer und Spinat-Dinkelplätzchen)

an Blattsalaten, gereicht mit veganem Dip

14,20 €

Für unsere kleinen Gäste

„Donald Duck“

kleine knusprige Hähnchenschnitzelchen,

feines Kaisergemüse und Herzoginkartoffeln

8,40 €

„Pumuckel“

bunte Bandnudeln mit Tomatensoße und geriebenem Käse

5,90 €

„Biene Maja“

zwei Quarkbärchen mit Apfelmus

5,40 €

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.