Vorspeise

Kartoffel-Pfifferlings Süppchen mit Klößchen von geräucherter Gänsebrust	*7,50 €*
Geeiste Gazpacho	*7,50 €*
Kleiner Blattsalat mit Balsamico, Nüssen, Sprossen und Vinaigrette	*7,00 €*
Dazu gebratene Pfifferlinge	*10,50€*
Römersalat mit Cesars Dressing, Parmesan Crostini	*9,50 €*
dazu Supreme von Schwarzfederhuhn mit Zitronenpfeffer	*13,50 €*
Artischocke Römische Art mit Dreierlei Dip	*10,50 €*
Sherry-Matjes mit Bratkartoffelsalat und Salatbouquet	*12,50 €*
Matjestatar auf geröstetem Graubrot und kleinem Salat	*11,50 €*

Bei Fragen zu den Inhaltsstoffen, wenden Sie sich bitte an unser qualifiziertes Personal.

Hauptgang

Supreme vom Perlhuhn auf Babyspinat dazu Hummerravioli und Barolo-Jus	*23,50 €*
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Pommes Rustika und kleinem Salat	*22,50 €*
Glückstädter Matjes mit Hausfrauensauce, Bratkartoffeln und Kleinem Gurkensalat	*17,50 €*
Lachssteak mit gegrillten Maiskölbchen & Gemüse, kleine Ofenkartöffelchen mit Dip & Kräuterbutter	*22,50 €*
Hausgemachte Tagliatelle mit Pfifferlingen a la Creme	*13,50 €*

Bei Vegetarischen oder Veganen Wünschen berät Sie gerne unser Küchenteam

Bei Fragen zu den Inhaltsstoffen, wenden Sie sich bitte an unser qualifiziertes Personal.

Dessert

Erdbeer-Tiramisu	*7,50 €*
Tonkabohnen Panna Cotta *mit marinierten Himbeeren*	*6,50 €*
Soufflé vom Rohmilchkäse mit Pumpernickel *Feigensenf und Schwarzen Nüssen* *(Zubereitungszeit ca. 20 Minuten)*	*11,50 €*
Hausgemachtes Cheesecake *oder Pecannuss Eis*	*Kugel 2,50 €*

Stellen Sie sich aus unserer à la carte Karte gerne Ihr eigenes Menü zusammen.

3 Gang (Vorspeise, Hauptgang, Dessert)	*34,50 €*
4 Gang (Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert)	*38,50 €*

Bei Fragen zu den Inhaltsstoffen, wenden Sie sich bitte an unser qualifiziertes Personal.