

## Vorspeisen

Sauerampfer-Kartoffelsuppe mit Lachsklößchen	€ 7,50
Fischeintopf im Safransud mit geröstetem Knoblauchbrot	€ 7,50
Kleiner Blattsalat mit Balsamico, Nüssen, Sprossen und Vinaigrette	€ 7,00
Römersalat mit Ceasardressing und Parmesancrostini	€ 9,50
dazu Supreme vom Schwarzfederhuhn mit Zitronenpfeffer	€ 13,50
Carpaccio vom Friesisch Ochs mit gerösteten Pinienkernen, Tomatenaioli mit frischem Parmesan	€ 12,50
Geräucherter Aal mit Kräuterrührei auf geröstetem Graubrot dazu ein kleiner Salat	€ 12,50

## Hauptgang

Kalbsroulade mit buntem Pfannengemüse und Drilligen	€ 23,50
Schnitzel vom Kalbsrücken mit Pommes Rustika und Gurkensalat	€ 23,50
Kabeljau im Schinkenmantel mit Salbei auf geschmortem Tomatengemüse und Safranrisotto	€ 23,50
Filet vom Heidesaibling auf Leipziger Allerlei und Heidekartoffeln	€ 23,50
Hausgemachte Tagliatelle mit Mies- und Herzmuscheln in Weißweinfond und Gemüse	€ 17,50

Bei Vegetarischen oder Veganen Wünschen  
berät Sie gerne unser Küchenteam.

## Burger

Classic Beef Burger (ca. 200g),  
Barbecue Sauce und Senfcreme € 14,50

Minutenflanksteaks (ca. 160g)  
vom Neuland Rind,  
Barbecue Sauce und Romain Sauce € 14,50

Pulled Pork (ca. 160g)  
mit scharfer Tomaten-Bohnensauce € 16,50

Hähnchen Knusperbrustfilet (ca. 160g)  
vom Bauckhof mit Dillsauce und Tandoorisauce € 14,50

Backfisch-Zander (ca. 170g) in Weinteig  
mit Sauce Tatar € 14,50

Vegipaddy mit Raita  
und Guacamole Sauce € 12,50

### Wählen Sie Ihr Brot

Hausgebackenes Brioche

Naanbrot

Ciabatta mit zerstoßenem Pfeffer und Meersalz

### Als Beilagen zur Auswahl

Süßkartoffelpommes

Pommes Rustika

Nachos mit Käse überbacken

Unsere Hähnchen beziehen wir vom Bauckhof. Schwein und Rind beziehen wir von Neuland, eine Vereinigung regionaler Bauern, die sich dem Tierwohl verschrieben haben.

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

## Dessert

Weißer Waldmeister Creme brûlée	€ 6,50
Rhabarber Grütze mit Basilikumsorbet	€ 8,50
Soufflé vom Rohmilchkäse mit Pumpernickel, Feigensenf und Schwarzen Nüssen (Zubereitungszeit ca. 20 Minuten)	€ 11,50

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

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