



Vorspeisen und Suppen

Knackige Blattsalate

mit frischem Gemüse der Saison und Kräutervinaigrette (9,11,12)

Kleine Portion

- Vegan -

6,50 €

Große Portion

- Vegan -

10,00 €

Marinierter Hirtenkäse (2)

+3,50 €

Gebratene Hähnchenbruststreifen „Asiatische Art“ (1,7,12)

+5,00 €

Ostsee-Bruschetta

8,50 €

Matjesfilet auf frisch geröstetem Baguette mit Apfel-Meerrettichdip (1,2,4)

Cremesuppe von Karotten und Ingwer

6,50 €

mit gerösteten Mandeln (2)

Fischsuppe nach „Art des Küchenchefs“

mit feinem Gemüse und reichlich Fischfiletstücken

Kleine Portion

8,50 €

Große Portion

15,00 €

Hauptgerichte

Cremiges Spinat-Risotto

mit mariniertem Hirtenkäse und gebackenen Cherry-Tomaten (2)

16,00 €

Filet vom Seelachs mit Tomaten-Pesto gebacken

19,00 €

an cremigem Spinat-Risotto (2)

Gebrautes Filet vom Zander

22,00 €

an gebackenen Cherry-Tomaten und Kartoffel-Meerrettichpüree (2)

Gebratene Hähnchenbrust mit Chili- und Sojasauce lackiert

19,00 €

an asiatischen Schmorgurken und Jasmin-Reis (1,2,7,12)

Halbe gebackene Bauern-Ente

22,00 €

mit eigener Sauce, würzigem Preiselbeer-Rotkraut und Serviettenknödel (1,2,4,10)

Dessert

Erdbeere-Granité mit Holunderblütenessenz und Sekt

- Vegan -

7,00 €

Mango-Granité mit Ingweressenz und Sekt

- Vegan -

7,00 €

Mousse von Zartbitter-Schokolade und Orange

8,00 €

mit Roter-Grütze (2,4,7)

Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern

8,00 €

an Vanilleeis und Schlagsahne (1,2,4,7)