

# Vorweg

*Baguette<sup>j</sup> mit hausgemachtem Apfel-Griebenschmalz* 3,30 €

*Lauwarme Rote Beete-Quiche<sup>a,j</sup>* 6,90 €  
*mit Ziegenkäse an Blattsalat mit Apfel-Zimt-Vinaigrette*

*Bunter Salatteller*                      *klein* 5,40 €                      *groß* 7,90 €

*Bunter Salatteller*                      *klein* 6,90 €                      *groß* 9,90 €  
*mit Räucherlachs<sup>b</sup>*

*Rinderfilet-Carpaccio* 12,60 €  
*vom argentinischen Weiderind an Cranberry-Feldsalat*  
*und Parmesanchip<sup>d</sup> dazu Baguette<sup>j</sup>*

*Zu den Salaten wählen Sie bitte aus folgenden Dressings:*  
*Joghurt<sup>d</sup>, French<sup>d,m</sup>, Apfel-Zimt-Vinaigrette*

# *Zum Auslöffeln*

*Soljanka<sup>e,m,2,3,4</sup>, legendäre russische Suppe  
mit Zitronenscheibe und Kräuterschmand<sup>d</sup>* 4,60 €

*Rote Linsen-Suppe  
mit Lemongras und Kokosmilch dazu ein Garnelenspieß<sup>c</sup>* 5,90 €

*Gebundene Fischsuppe<sup>b,d,e</sup>  
mit Gemüsestreifen und gebratenen Lachswürfeln* 5,90 €

# *Vegetarisch*

*Backkartoffel gefüllt mit Spitzkohlrabm<sup>d</sup>  
an Blattsalat* 11,20 €

*Risotto mit Kräuterseitlingen  
an Rucola-Pinienkern-Pesto<sup>l</sup> und Parmesanspänen<sup>d</sup>* 11,80 €

*Polenta-Taler<sup>d</sup>  
an geschmortem Kürbis-Rote Beete-Gemüse und Avocadocreme<sup>d</sup>* 11,90 €

# *Aus dem Netz und von der Angel*

*Matjes<sup>b</sup> in Kräuteröl mit Hausfrauensoße<sup>d</sup> 12,30 €  
an Bratkartoffeln<sup>2,3,4</sup> dazu Salatbukett*

*Auf der Haut gebratener Zander<sup>b,j</sup> 17,20 €  
an Kräuterseitlingen und Kartoffel-Trüffel-Stampf<sup>d</sup>*

*Dorsch<sup>b,j</sup> gebraten 17,60 €  
an wildem Blumenkohl mit Sepianudeln<sup>j</sup> und Weißweinsöße<sup>d</sup>*

*Lachsfilet<sup>b,j</sup> aus dem Weinsud 18,40 €  
auf Spitzkohl-Prosecco-Rahm<sup>d</sup> dazu gebratene Drillinge*

*Fischplatte "Bin Fischer"<sup>b,j</sup> 22,40 €  
gebratene Variation von Lachs, Zander und Dorsch  
mit karamellisierten Kirschtomaten  
dazu tomatisierter Reis und Feldsalat*

# *Aus dem Stall und von der Weide*

*Hausgemachte Sülze vom Landschwein* 11,60 €  
*mit Hausfrauensoße<sup>d</sup> an Bratkartoffeln<sup>2,3,4</sup> und Salatbukett*

*Sauerfleisch vom Schweinebauch* 12,30 €  
*mit Mango-Chutney und Bratkartoffeln<sup>2,3,4</sup> dazu bunter Salat*

*Hähnchenbruststreifen<sup>j</sup>, gebraten* 15,30 €  
*in fruchtig-scharfer Soße<sup>d</sup> mit schwarzen Bandnudeln<sup>j</sup>*

*Geschmorte Ochsenbäckchen<sup>e</sup>* 20,90 €  
*an Rosenkohl-Mango-Relish und gebratenen Moorkartoffeln*

*Rumpsteak(200g) vom argentinischen Weiderind* 23,40 €  
*mit Mango-Chutney und Beilagensalat*

*Schnitzel<sup>a,j</sup> vom Schwein mit Champignonrahm<sup>d</sup>* 13,20 €

*Schnitzel<sup>a,j</sup> vom Schwein mit Spiegelei<sup>a</sup>* 13,20 €

*Schnitzel<sup>a,j</sup> vom Schwein mit Salatschälchen* 13,20 €

*Wählen Sie bitte zu unseren Fleischgerichten aus folgenden Beilagen:*

*Steakhouse Pommes frites* 3,20 €

*Bratkartoffeln<sup>2,3,4</sup>* 3,80 €

*Backkartoffel mit Sauercreme<sup>d,2</sup>* 4,20 €

*Beilagensalat* 3,50 €

*Baguette (3 Scheiben)<sup>j</sup>* 1,30 €

*Schälchen Ketchup<sup>e,j,m</sup> oder Mayonaise<sup>a,m</sup>* 0,50 €

## *Zum Abschluss etwas Süßes*

*Russischer Zupfkuchen*<sup>a,d,j</sup> 5,80 €  
*mit Brombeersofße*

*Stollen-Parfait*<sup>a,d,j</sup> 5,90 €  
*an Eierlikörsahne*<sup>a,d</sup> *und gebackenen Mandeln*<sup>l</sup>

*Warmes Schokoladenküchlein*<sup>a,d,j</sup> *mit flüssigem Kern* 5,90 €

## *Eiskreationen*

*1 Kugel Vanilleeis*<sup>a,d,l</sup> *und 1 Kugel Schokoeis*<sup>a,d,l</sup> 4,10 €  
*mit warmen Chili-Kirschen und Sahne*<sup>d</sup>

*1 Kugel Eis Ihrer Wahl:* 1,40 €  
*Vanilleeis*<sup>a,d,l</sup>, *Erdbeereis*<sup>a,d,l</sup>, *Schokoladeneis*<sup>a,d,l</sup>, *Himbeersorbet*<sup>a,d,l</sup>

*Portion Schlagsahne*<sup>d</sup> 0,50 €