

# Herzlich Willkommen!

**Liebe Gäste, schön dass Sie bei uns sind!**

Unsere **junge, kreative Küchencrew** um Küchenchef Andrej Günther hat für Sie eine **frische und gesunde Karte** erstellt.

Alle Produkte werden frisch verarbeitet, wobei wir weitgehend auf künstliche Aromen, Glutamate, Geschmacksverstärker, Laktose und andere, zum Teil ungesunde, Farb- und Zusatzstoffe verzichten!

**Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!**



Folgen und bewerten Sie uns auch auf Facebook und Instagram!

# Vorspeisen

## Kleiner gemischter Salat

von Lollo Rosso und Bionda, Rucola, Gurke und Tomate, **wahlweise** mit hausgemachtem **Balsamico**-<sup>1</sup> oder **Beeren-Dressing**

4,90 €

glutenfrei

laktosefrei

## Antipasti Teller

frische Zucchini, Paprika und Auberginen gebraten und in Olivenöl eingelegt, dazu ein mit **Bruschetta** und **Olivencreme**<sup>6</sup> belegtes Baguette

6,90 €

glutenfrei

laktosefrei

## Hausgebeizter Lachs

mit **Wakame-Algen**<sup>1</sup> an kleinem Kartoffeltaler

8,80 €

glutenfrei

laktosefrei

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff · 2 Konservierungsstoff · 3 Antioxidationsmittel · 8 Phosphat  
Bei weiteren Informationen zu enthaltenen Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

## Suppen

**Klare Fischsuppe**  
mit Wurzelgemüse

4,80 €

glutenfrei

laktosefrei

**Tomatencremesuppe**  
mit Tomatenwürfeln

4,20 €

glutenfrei

laktosefrei

**Champignonschaumsüppchen**  
mit **gerösteten** Sonnenblumenkernen

4,80 €

glutenfrei

laktosefrei

## Salat

**Großer Salatteller**  
von Lollo Rosso und Bionda, Rucola,  
Gurke und Tomate, **wahlweise** mit hausgemachtem  
**Balsamico**-<sup>1</sup> oder **Beeren-Dressing** sowie  
gebratenen **Fischstreifen**  
gebratenen Tranchen von der **Hähnchenbrust**  
gebratenen **Garnelen**

glutenfrei

laktosefrei

9,80 €

13,50 €

13,20 €

14,20 €

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff · 2 Konservierungsstoff · 3 Antioxidationsmittel · 8 Phosphat  
Bei weiteren Informationen zu enthaltenen Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

# Fischgerichte

## Fischteller

mit **gebratenen** Filets vom **Zander, Dorsch und Lachs**  
auf mediterranem Pfannengemüse und **goldgelben** Bratkartoffeln<sup>2 3 8</sup>

16,80 €

glutenfrei

laktosefrei

## Zanderfilet

**gebraten**, auf **warmem Linsensalat** an Schlosskartoffeln

14,80 €

glutenfrei

laktosefrei

## Dorschfilet

in Weißweinrahm **pochiert**  
auf jungem Tomaten-Spinat und **schwarzen Tagliatelle** mit Parmesan

14,90 €

## Lachsfilet

**gebraten**, auf frischem Pfannengemüse und **Bechamelkartoffeln**

15,40 €

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff · 2 Konservierungsstoff · 3 Antioxidationsmittel · 8 Phosphat  
Bei weiteren Informationen zu enthaltenen Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

## Scholle

im ganzen **gebraten**, mit Bratkartoffeln<sup>2 3 8</sup>  
und unserem **hausgemachten** Gurkensalat

16,80 €

glutenfrei

laktosefrei

## Heilbuttschnitte

**gebraten**, unter der **Süßkartoffelhaube** auf Zuckerschoten

15,60 €

glutenfrei

laktosefrei

## Wolfsbarschfilet

mit **Rosmarin gebraten**  
an frischem Tomatensalat und Thymiankartoffeln

15,60 €

glutenfrei

laktosefrei

## Drei klassische Matjesfilets<sup>2</sup>

an **hausgemachter** Remoulade und Bratkartoffeln<sup>2 3 8</sup>

11,80 €

glutenfrei

laktosefrei

## Fleischgerichte

**Schweinefilet** vom Susländer Schwein  
auf gebratenen Kräuter- und Austernseitlingen, Champignons  
und **hausgemachten Kartoffelecken** mit Sour Cream

14,90 €

glutenfrei

**Schweineschnitzel** vom Susländer Schwein  
an Ratatouillegemüse und **Speckkartoffel-Plätzchen**<sup>2 3 8</sup>

13,80 €

glutenfrei

laktosefrei

**Poulardenbrust**  
mit geschwenkter **Gemüsepenne**

13,80 €

laktosefrei

**Kalbsleber**  
**gebraten**, auf **Apfel-Zwiebelschmelze** an Kartoffelstampf

13,90 €

glutenfrei

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff · 2 Konservierungsstoff · 3 Antioxidationsmittel · 8 Phosphat  
Bei weiteren Informationen zu enthaltenen Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

# Vegetarisch

## Penne

mit **vegetarischer** Bolognese

11,50 €

laktosefrei

## Gemüserisotto

**vegan**, mit gebratenen Kräuter- und Austernseitlingen sowie frischen Champignons

9,90 €

glutenfrei

laktosefrei

## Großer Salatteller

von Lollo Rosso und Bionda, Rucola, Gurke und Tomate, **wahlweise** mit hausgemachtem **Balsamico**-<sup>1</sup> oder **Beeren-Dressing**

9,80 €

glutenfrei

laktosefrei

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff · 2 Konservierungsstoff · 3 Antioxidationsmittel · 8 Phosphat  
Bei weiteren Informationen zu enthaltenen Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

## Dessert

**Vanille Panna cotta**  
auf Ananas-Minze Salat

5,80 €

glutenfrei

laktosefrei

**Toblerone Mousse**  
an Beerenschaum

6,40 €

glutenfrei

**Crème brûlée** von der **Passionsfrucht**  
mit Mango-Melonen Eis<sup>1</sup>

6,40 €

glutenfrei

laktosefrei

**Eisbecher** mit **3 Kugeln** Ihrer Wahl  
Vanille<sup>1</sup>, Erdbeer, Schokolade oder Mango-Melone<sup>1</sup>  
mit Sahne und Frucht-Topping

5,50 €

glutenfrei

**Schweden-Eisbecher**  
klassisch mit Sahne, Eierlikör und **hausgemachtem** Apfelkompott

5,80 €

glutenfrei

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff · 2 Konservierungsstoff · 3 Antioxidationsmittel · 8 Phosphat  
Bei weiteren Informationen zu enthaltenen Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.