

Vorspeisen oder etwas für den kleinen Appetit

Klare Fischsuppe mit Garneleneinlage

8,90€

Weißer Tomatensuppe

mit hausgemachtem Pesto

6,80€

gern auch mit Garnelen

8,90€

Tomate und Büffelmozzarella

mit hausgemachtem Basilikum Pesto, Balsamico Reduktion und Baguette

7,80€

Hausgebeizter Norwegischer Lachs

an passender Beilage, in wechselnder Variation - fragen Sie unseren Service

11,50€

Kleiner oder Großer gemischter Salat

mit verschiedenen Blattsalaten,
mariniertem Gurken- und Tomatensalat,
gerösteten Kernen und Knoblauch-Croûtons

Dressings nach Wahl: Honig-Senf oder Balsamico Joghurt-Dressing
oder veganes Tomaten-Kokos -Dressing

klein 7,60€ groß 14,90€

zusätzlich mit:

gebratenen **Fischstreifen** oder gebratenen **Hähnchenstreifen** oder
gebratenen **Garnelen** oder **Falafel Bällchen** oder **Gemüseschnitzel**

18,40€

Hauptgerichte aus dem Wasser

Fischteller

mit gebratenen Filets vom Zander, Heilbutt und Lachs
auf Pfannengemüse und Röstkartoffeln

28,80€

und als Fischplatte serviert für 2 Personen

49,80€

Scholle, im Ganzen gebraten ohne Kopf
mit Pfannengemüse und Röstkartoffeln

23,50€

Zanderfilet, gebraten

auf rotem Linsengemüse und Kartoffel-Ragout

23,40€

Lachsfilet, auf der Haut gebraten
an schwarzen Trüffelrahmnudeln
mit hausgemachtem Tomaten-Pesto

26,40€

Getrüffelttes schwarzes Heilbutt Filet

in Folie pochiert,

mit Tomaten-Kräuterreis und gebuttertem Brokkoli

25,60€

Dorade, im Ganzen gebraten

auf tomatisiertem Paprikagemüse und Rosmarin-Kartoffelstampf

22,80€

Heringsfilets nach Matjesart,

mit Remoulade und Röstkartoffeln

18,50€

Hauptgerichte vom Land

Argentinisches Rumpsteak

mit Röstzwiebelbutter, an Steinpilz-Jus
und Rosmarin-Kartoffelstampf

31,60€

Schweineschnitzel

mit hausgemachtem Tomatensalat und Pommes Frites

22,60€

... oder als **Cordon Bleu**

25,70€

Innenfilets von der Hähnchenbrust, gebraten
an tomatisiertem Paprikagemüse und Rosmarin-Kartoffelstampf

23,40€

Schweinefiletmedaillons

im Pilz-Rahm und Röstkartoffeln

24,40€

Hähnchenleber,

geschmort in Portwein-Paprikajus im Stampfkartoffelrand

19,90€

Sauerfleisch, vom Schweinenacken

auf Remoulade und Röstkartoffeln

16,80€

Vegan oder **Vegetarisch**

Falafel Bällchen, hausgemacht, (vegan)
auf Pfannengemüse
mit hausgemachtem Humus und Tomaten- oder Gurkensalat
18,40€

Gemüseschnitzel, (vegan)
auf tomatisiertem Paprikagemüse, mit Tomaten- oder Gurkensalat
17,40€

Schwarze Trüffelrahmpasta (vegetarisch)
mit Tomaten-Pesto
17,80€

Für unsere kleinen Gäste

Nudeln mit Tomatensoße
4,50€

Wurstgulasch mit Nudeln
5,20€

Hähnchennuggets mit Pommes Frites
5,20€

Hähnchenschnitzel mit Pommes Frites
6,50€

Hausgemachte Fischstäbchen
mit gebutterten Gemüsestreifen und Kartoffelstampf
6,80€

Milchreis
mit Zimt und Zucker oder warmer Beerengrütze
4,80€

... etwas Süßes zum Schluss

Rote Beerengrütze

mit Vanilleeis

6,80€

Gemischter Eisbecher

mit 3 Kugeln nach Wahl und Sahne

6,20€

mit warme Beerengrütze 8,40€

mit Eierlikör oder Baileys 9,40€

Blätterteigtasche,

gefüllt mit Apfel-Mandelcreme dazu eine Kugel Vanilleeis und Sahne

7,40€

Tiramisu (mit Alkohol)

mit Eierlikörsahne

8,40€

Und wie wäre es jetzt noch mit einem

Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato oder Café Crème oder einem Digestive?