

Vorspeisen oder etwas für den kleinen Appetit

Tomatencremesuppe *

mit Basilikumpesto und Knoblauch-Croûtons

7,90€

Klare Fischsuppe***

mit Wurzelgemüse und Fischeinlage

8,90€

Antipasti-Variation *

mit ofenfrischem Baguette

8,50€

Hausgebeizter Lachs

nach variierender Art, an passender Beilage

11,50€

Unsere Salatvariationen

Gemischter Salat

mit verschiedenen Blattsalaten, marinierten Gurken- und Tomatensalat, gerösteten Kernen und Knoblauch-Croûtons
Dressings nach Wahl: Honig-Senf***, Balsamico-Joghurt** oder Beeren-Vinaigrette***

klein 7,60€ groß 14,90€

mit zusätzlichen Puten-, Rinder- oder Fischstreifen,
gebratenen Garnelen oder Falafelbällchen

20,40€

laktosefrei *

glutenfrei **

laktose- und glutenfrei ***

Hauptgerichte aus dem Wasser

Fischteller ***

Mit gebratenen Filets vom Zander, Rotbarsch und Tilapia
auf Pfannengemüse und Röstkartoffeln

26,20€

und als Fischplatte serviert für 2 Personen

48,40€

Scholle, im Ganzen gebraten (ohne Kopf)***

mit Pfannengemüse und Röstkartoffeln

23,50€

Schwarzes Heilbuttfilet, in der Folie gegart ***

An getrüffeltem violetten Kartoffelpüree und Butter-Brokkoli

25,60€

Dorschfilet, gebraten ***

auf Dijon - Senfsauce, mit Salzkartoffeln
und hausgemachten Gurkensalat

19,60€

Lachsfilet, auf der Haut gebraten ***

auf Kräuter-Rahmsoße mit hausgemachtem Tomatensalat und
Selleriepüree

24,50€

Heringsfilets, nach Matjesart **

im Hausfrauen-Style, mit Röstkartoffeln

18,40€

laktosefrei *

glutenfrei **

laktose- und glutenfrei ***

Hauptgerichte vom Land

Argentinisches Rumpsteak***

an getrüffeltem violetten Kartoffelpüree,
mit Balsamico-Jus und Butter-Brokkoli

28,60€

Wiener Schnitzel ***

mit hausgemachtem Tomatensalat und Pommes Frites

24,70€

...oder als **Cordon Bleu****

26,70€

Putensteak, gebraten ***

an Pfannengemüse und Selleriepüree

21,50€

Schweinemedallions ***

an Rahm-Champignon und Röstkartoffeln

23,40€

Hähnchenleber, gebraten ***

auf Balsamico-Zwiebeln an Stampfkartoffeln

18,60€

laktosefrei *

glutenfrei **

laktose- und glutenfrei ***

Vegan

Falafelbällchen***, hausgemacht,
auf Pfannengemüse
mit hausgemachtem Tomaten- und Gurkensalat
16,40€

Vegetarisch

Pappardelle*
mit hausgemachtem Basilikum- oder Paprika-Oliven-Pesto
und konfierten Kirschtomaten
15,40€

Für unsere kleinen Gäste

Nudeln mit Tomatensoße*
4,50€

Wurstgulasch mit Nudeln*
5,20€

Putenschnitzel mit Pommes Frites*
6,50€

Hähnchennuggets mit Pommes Frites*
5,20€

Hausgemachte Fischstäbchen ***
mit Buttermöhren und Kartoffelstampf
6,80€

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

laktosefrei *

glutenfrei **

laktose- und glutenfrei ***

... etwas Süßes zum Schluss

Zitrus-Crème-Brûlée ***

an Beeren-Soßenspiegel

8,40€

Rote Beerengrütze **

mit Vanilleeis

6,80€

Kirsch-Bananen-Parfait ***

mit Karamellsoße und gerösteten Kernen

8,40€

Dunkles Schokoladenmousse **

an Heidelbeerkompott

8,40€

Gemischter Eisbecher **

mit 3 Kugeln nach Wahl und Sahne

8,20€

plus Toppings nach Wahl

warme Beerengrütze 3,20€

Karamell- oder Beerensoße 3,20€

Eierlikör oder Baileys 4,20€

Und wie wäre es jetzt noch mit einem

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

laktosefrei *

glutenfrei **

laktose- und glutenfrei ***

Bei weiteren Informationen zu enthaltenen Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.