

Große Speisen:

Armer Ritter vom hausgebackenem Brioche
mit Cantaloupe- Melonesalat,
konfierten Kirschtomaten und Ziegenfrischkäse

French toast of home made brioche with cantaloupe- melonesalat, confited cerry tomato and
goat creamcheese

*1 Weizen, 3,7,10, **vegetarisch**

17,00

Gebratene Tranche vom Lachsfilet mit Moosbeeren,
glasierten Rosenkohlblättern und Haselnuss-Spätzlen

*roasted salmon with Cranberries
glazed brussels sprouts and hazelnut-spaetzle*

1 Weizen, 3,4, 7, 8 Haselnüsse,9, **pescetarisch**

18,00

Wiener Schnitzel mit Blatt- und Kartoffel-Gurkensalat

Kalbschnitzel, hauchdünn plattiert (auf Wunsch norddeutsch garniert, mit Cantabricum Sardelle und Kapern)

Wiener Schnitzel with potato- cucumber- and leafsalad

* 1 Weizen,3,4,7, 9,10

18,50

Schweinehaxe mit Biersoße, Sauerkraut und Kartoffelklößen

(Bitte beachten Sie eine Zubereitungszeit von mindestens 45 Minuten!)

Knuckle of pork with beer sauce, sauerkraut and potato dumplings

(Please note a preparation time about 45 minutes!)

* 1 Weizen/Gerste,3,7, 9

17,50

Bitte beachten Sie unsere Empfehlungskarte!
Sie erhalten diese von unserem Servicepersonal direkt am Tisch.

Lieber Gast,

wir freuen uns Ihnen und allen weiteren Gästen im Haus einen angenehmen Abend bereiten zu dürfen. Dazu kochen wir in unserer nur 9 m2 großen Küche täglich für bis zu 70 Personen – und alles frisch!

Zu Stoßzeiten kann es daher gelegentlich zu Verzögerungen kommen.

Auch aus diesem Grund bitten wir Sie um eine rechtzeitige Reservierung.

Sollten Sie Fragen zu unseren Speisen haben, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Alle Preise verstehen sich in Euro (€) und inklusive MwSt.

All prices are stated in euro (€) and including value-added tax. - Tip is not included.

*Liebe Gäste, diese Kennzeichnungen beschreiben keine Zusatzstoffe sondern kennzeichnungspflichtige Allergene.

Eine Legende finden Sie auf den letzten Seiten dieser Speisekarte.