



Vorspeisen

*Mariniertes Gartengemüse an feinem Eisbergsalat
und krossen Kohlrabichips*

6,00 €

mit gebratenen Hähnchenbruststreifen oder Lachswürfeln

8,00 €

*Gebratene Jakobsmuscheln auf mariniertem Rucola
mit grünem Spargel und Physalis, dazu Sylter Dressing*

7,50 €

*Marinierte Mozzarellakugeln im Chicoréeschiffchen
mit Balsamico-Senfdressing und geschmorten Kirschtomaten*

6,00 €

*Geräuchertes Matjesfilet an Kräutercouscous
und scharfer Basilikum-Chili-Sauce*

6,50 €

*Gebratener Feta im Roggenschrotmantel
auf knackigem Salatbett und Zitronengrasvinaigrette*

6,00 €

Suppen

Geschäumte Selleriesuppe mit Mangochutney

4,50 €

Pikante Maiscremesuppe mit Zitronenmelisse und Chiliöl

4,50 €

Rinderkraftbrühe „Royal“ mit Wurzelgemüse



5,00 €

Klare Fisch-Fenchelsuppe, mit Safran aromatisiert

5,00 €

Geeistes Wildkräutersüppchen mit Garnelenspieß

5,00 €





Spezialitäten aus dem hauseigenen Räucherofen

„Vegetarische Räucherei“

*Bunte Gemüsevielfalt und geräucherte Kartoffeln
mit Sauce Béchamel und frischen Kräutern*
11,00 €

*Geräucherte Seeteufelfilets mit tomatierter Basilikumsauce
an saftigem Zwiebellauch und Safranbandnudeln*
16,50 €

*Geräucherte Jakobsmuscheln und Riesengarnelen
auf lieblichem Chicorée-Orangenragout
umlegt mit Rote Bete-Kartoffeln*
17,00 €

*Tranchen vom geräucherten Schweinefilet
an marinierter Rauke und Paprikasalsa
mit Balsamicogläze und Knoblauchbaguette*
15,50 €



Vegetarische Gerichte

*Knusprige Maisrösti an Schnittlauchrahm
mit Bundkarotten und tournierten Kartoffeln*
9,00 €

*Feurige Nudelpfanne:
Feine Gemüsestreifen, in mildem Chiliöl gebraten
auf grünen Bandnudeln und pikantem Peperonidip*
11,00 €

*In Sesam geschwenkter Mozzarella auf Kohlrabi-Radieschenbett
mit fruchtiger Salsa und gerösteten Sonnenblumenkernen*
10,50 €

*In Distelöl gebratene Sellerieschnitzel
mit Sourcreme und gebackenen Kartoffeln*
11,00 €






Fischgerichte



*Salimbocca vom Zanderfilet auf Rieslingsauce
zu Paprikarauten und Mais
dazu Kräuterkartoffeln
17,50 €
Degustationsportion: 14,50 €*



*In Folie gegartes Lachsforellenfilet
an luftigem Kartoffelschnee und Kerbelbutter
umlegt mit gebackenen Broccoliröschen
16,00 €
Degustationsportion: 13,00 €*





*Gebratenes Ostseedorschfilet auf Senfschaumsauce
mit warmem Rote-Bete-Salat und tournierten Kartoffeln
16,00 €
Degustationsportion: 13,00 €*



*Auf der Haut gebratene Wolfsbarschfilets
mit geschmortem Fenchel und Pesto
dazu scharfer Gemüse Couscous
17,00 €
Degustationsportion: 14,00 €*



*Gebratene Doradenfilets an Koriandersauce
zu geschwenkten Karottenbändern
und Safrankartoffeln
17,00 €
Degustationsportion: 14,00 €*



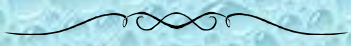


Fleischgerichte



*Tranchen vom gefüllten Schweinerücken
auf Auberginen-ZucchiniGemüse
zu pikantem Speck-Kartoffel-Püree*
16,00 €

Degustationsportion: 13,00 €



*Crépinette von der Maispoullardenbrust
auf blanchiertem Mangold
zu Kressesauce und Kartoffelgratin*
16,00 €

Degustationsportion: 13,00 €



*Kaninchenrücken im Schweinefiletmantel
an feurigen Bohnen mit Rotweinjus
und Rosmarinkartoffeln*
16,00 €

Degustationsportion: 13,00 €



*Gebratene Kalbssteaks aus der Dunkelbierbeize
an saisonalem Marktgemüse mit Frischkäse
und Macairekartoffeln*
18,00 €

Degustationsportion: 15,00 €



*Gebratenes Rumpsteak „Freesisch“ Ochs“
mit Wildkräuterkruste
auf krossen Kartoffelreibetalern
und karamellisiertem Spargel*
19,00 €

Degustationsportion: 15,50 €





Gerichte aus der kalten Küche

*Fruchtiger Geflügelcocktail im Blätterteigkörnchen
mit Mango und gerösteten Pinienkernen
12,00 €*



*Mit Weiß- und Rotwein marinierte Matjesfilets
auf scharfem Rettichsalat und Zwiebelringen
dazu gebuttertes Schwarzbrot
12,50 €*



*Mediterranes Käsebrett mit Antipasti:
Herzhafter Gorgonzola und Mozzarella
mit gehobeltem Parmesan
an Gewürzbutter und ofenwarmem Baguette
13,50 €*



*„Rustikales Vesperbrett“
Auswahl von saftigem Aufschnitt, Schinken und Schnittkäse
mit Landbutter und Brotauswahl
14,50 €*





Portion Pommes Frites mit Ketchup und/oder Mayonnaise
2,50 €

—
Pfannkuchen mit Apfelmus
3,00 €

—
Nudeln mit Tomatensauce
3,00 €

—
Kleine Hackbällchen auf buntem Gemüse mit Butterkartoffeln
3,50 €

—
Fischstäbchen mit Tomatensauce und Kartoffelpüree
3,50 €

—
Geflügel nuggets mit Broccoli und Pommes Frites
4,50 €




Desserts



*Gebratene Grießnocken
an Mangomus und Sahnetupfer
5,00 €*



*Süße Gnocchi
mit Beerenfrüchten und Eierlikörsauce
5,50 €*



*Hausgemachtes Dunkelbiereis
an karamellisierten Vollkorncroûtons
und Balsamicogläze
6,00 €*



*Weißes Kaffeeparfait an Birnen-Minze-Chutney
6,00 €*



*Dreierlei Sorbets auf Fruchtsaucenspiegel
mit Zitronen-Ingwer-Gelee
6,50 €*



Alle Preise beinhalten Service, Bedienungsgeld sowie 19 % MwSt.

