

Osterkarte

Vorspeisen

Bärlauchsuppe *)

mit Räucherlachsstreifen 8,90 €

Spargelsuppe *)

mit Fleischklößchen 8,90 €

Salatteller *)

kleiner bunt gemischter Salatteller 4,30 €

Baby-Leaf-Salat mit Ziegenfrischkäse-Pralinen *)

und karamellisierten Walnüssen dazu Granatapfeldressing 13,50 €

Hauptgerichte

Lammrücken *) unter der Kräuterkruste

auf provenzalischem Gemüse, dazu Rosmarinkartoffeln 32,50 €

Ochsenrückensteak *) mit gebratenen Champignons

und Zwiebeln, dazu servieren wir Bratkartoffeln 28,20 €

Buttermandelschnitzel *) von der Putenbrust

mit Broccoli, Hollandaise und Kroketten 18,50 €

Roastbeef *) mit Remouladensauce

und Bratkartoffeln 19,60 €

Gratinierter Lachs *) auf provenzalischem Gemüse

mit Kräuterschaumsoße und Rosmarinkartoffeln 26,90 €

Kutterscholle *) in Speck oder Butter gebraten

dazu Salzkartoffeln und einen kleinen gemischten Salat 24,50 €

Schollenfilet *) mit Krabben

dazu Schnittlauchsoße, Salzkartoffeln und einen kleinen Salat 29,50 €

Dessert

Gemischter Eisbecher *) 3 Kugeln mit Sahne

5,60 €

Panacotta mit Himbeermark *)

7,10 €

Vanilleeis *) mit heißen Kirschen

6,80 €

Erdbeer Tiramisu *)

8,50 €

Kinderteller

Nudeln *) in Tomatensoße

6,40 €

Putennuggets *) mit Pommes

8,60 €

Kinderschnitzel *) mit Pommes

9,60 €



*) Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Service-Team. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.