

## >>>Die Empfehlung zum Aperitif<<<

Frühlingscocktail – Mandelblütensirup, Rieslingsekt	0,1l	6
Martinicocktail – Martini Bianco, Tonic Water, Himbeere	0,1l	5

---

### Unsere Vorspeisen

Knackiger Feldsalat, ausgelassener Speck, Brotkrusteln, Radieschen, Ei, gerösteten Kernen	9
Gebrutzelte Jacobsmuscheln, Scampis, zweierlei kalten Saucen, Salatbukett	16
Zartes Matjesfilet „Hausfrauen Art“, Apfel, Zwiebel, Salatbukett, Reibeküchle	14
Gebeizter Wildlachs, Honig-Senf-Dill-Sauce, gebrutzelter Scampi, Salatbukett	17

---

### Suppen die man gerne auslöffelt

Kürbissuppe, geröstete Kerne, Kernoel	8
Rinderkraftbrühe, Markklößle, Gemüserauten	6
Scampisuppe, gebrutzelte Jacobsmuschel	8

---

### Die Köstlichkeit für den kleinen Hunger

Gebratenes Lammfilet unter der Kräuterkruste, Zucchini-Paprikagemüse, sahniges Kartoffelgratin	19
Scampi vom Grill, feine hausgemachten Nudeln, geschmelzte Cocktailtomaten	18
„Fastenteller“ mit Matjes, Rollmops, Hering, Brathering, Jacobsmuschel, Scampi, Räucherlachs in der Eihülle, Reibeküchle	20

---

### Unsere Hauptgänge „köstlich zubereitet“

Kalbsrückensteak rosa gebraten, Kräutersaitlinge, Gemüse, feine Nudeln	29
Medaillons vom Schweinefilet, Pilze in Kräuterrahmsauce, Gemüse vom Markt, geschmelzte Spätzle	27
Tranchen vom Lammrücken unter der Kräuterkruste, Butterbohnen, sahniges Kartoffelgratin	27
Geschnetzelte Kalbsnieren, Balsamicosauce, Bratkartoffeln, Salat vom Markt	22

Bei **Lebensmittelunverträglichkeiten, Allergien** oder speziellen Wünschen  
**sprechen** Sie bitte mit unseren **Service Mitarbeitern**.

**Wir kochen für Sie wie immer GANZHEITLICH** entsprechend der Natur  
**VERTRÄGLICH** und **KREATIV**

**Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer**