

Speisekarte

Vorspeisen, die Lust auf mehr machen

| | | |
|------------------------|--|---------|
| Bunter Salat | von Lollo Rosso, Lollo Bionda und Eichblattsalat mit dunklem Balsamico-Dressing, Croutons, Sonnenblumenkernen und dreierlei Rohkostsalaten | 8,30 € |
| Vitello Forello | rosa gegartes Kalbfleisch, dünn aufgeschnitten mit Forellen-Kaperncreme, Rosa Pfefferbeeren und wilder Rauke | 14,90 € |
| Lachs | hausgebeizt mit Limette, Fenchel, Zitronengras, Dill und allerlei Wurzelwerk, serviert mit Kartoffelrösti, Sour Creme und Salatbouquet | 14,60 € |

Suppen, die das Herz erwärmen

| | | |
|--------------------|---|--------|
| Hühnerbrühe | aus dem Suppenhuhn gekocht mit Möhren, Erbsen, Spargel, Eierstich und Fleischklößchen | 6,90 € |
|--------------------|---|--------|

Für zwischendurch und auch davor

| | | |
|----------------------------|--|---------|
| Würzfleisch | hausgemacht vom Landhuhn mit Locktower Champignons, überbacken mit Edamer, dazu geröstetes Toastbrot | 10,60 € |
| Wild- Blutwurst | paniert und gebacken an Weinsauerkraut und Erdapfelpüree, dazu eine Bratensauce (Blutwurst von unserem regionalen Händler Wildhof am Weinberg in Reckahn) | 16,70 € |

Basische Speisen

Basische Speisen unterstützen den Körper dabei, Säuren abzubauen und den inneren pH-Wert im Gleichgewicht zu halten. Sie regen die Entgiftung an, stärken das Immunsystem, unterstützen die Verdauung und fördern das Wohlbefinden.

Basische Vorspeisen

| | | |
|-----------------|---|--------|
| Süppchen | vom Hokkaidokürbis mit Kürbiskernen und Steirischem Kürbiskernöl | 6,60 € |
| Kürbis | mediterran mariniert, auf Kichererbsencreme, Feldsalat und dunklem Balsamico-Dressing | 9,50 € |

Basische Hauptspeisen

| | | |
|--------------------|---|---------|
| Gemüse-Bowl | mit Buchweizen unter Kohlrabi, Wildbrokkoli, Karotte, Gelber Bete und Blattsalaten, dazu Kürbis-Piccata | 20,90 € |
|--------------------|---|---------|

Vegane Hauptspeisen

kombinierbar mit Fisch, Fleisch und mehr

| | | |
|---------------------------|--|---------|
| Cocos-Curry-Gemüse | aus Bambus, Pilzen, Möhren, Schoten, Brokkoli und Zitronengras, dazu Limonen-Jasminreis und gedämpfte Dim Sum | 20,50 € |
| + | gebratenen Hähnchenbruststreifen | 24,20 € |
| | konfiertem Rotbarschfilet | 25,70 € |
| Salat-Bowl | mit Lollo Rosso, Lollo Bionda und Eichblattsalat Gurke, Tomate und Paprika mit dunklem Balsamico-Dressing und süß-saurem Kürbiskompott | 16,90 € |
| + | gebackenem Camembert und Preiselbeeren | 20,50 € |
| | gebratenem Forellenfilet | 22,90 € |
| | gebratenen Hähnchenbruststreifen | 21,50 € |

Vegane Nachspeisen

| | | |
|---------------|---|--------|
| Mousse | von Zitrone und Sojajoghurt auf Zwetschgenröster, dazu Mango-Sorbet | 8,50 € |
|---------------|---|--------|

Hauptspeisen

| | | |
|------------------------------|---|-------------------------------|
| Gesottener Tafelspitz | vom Angus-Rind mit Salzkartoffeln und Karotten-Spitzkohl-Gemüse, dazu eine Meerrettichsauce (Rindfleisch von unserem regionalen Händler Natur Konkret in Lütte) | 31,30 € groß 27,20 € klein |
| Gulasch vom Wild | geschmort mit Zwiebeln, Wacholder und Zimt, serviert mit hausgemachtem Apfel-Rotkohl und Butterspätzle (Wild von unserm regionalen Wildhändler Jan Griebisch in Bardenitz) | 26,20 € groß 22,50 € klein |
| Forellenfilet | gebraten, auf einem Kürbis-Risotto mit Kürbiskernen, Kirschtomaten und sautierter Paprika | 24,20 € groß 21,90 € klein |

Kinderessen wie bei Oma

| | | |
|------------------------|--|-------------------|
| Fischstäbchen | goldgelb gebacken an rahmigem Spinat und Kartoffeln | 9,60 € |
| Hähnchenbrust | gebraten, serviert mit Karotten, Kroketten und einer Jus | 10,90 € |
| Kartoffelpuffer | mit Apfelmus - zusätzlich bestellbar mit einer Kugel Vanilleeis | 8,60 € 10,00 € |

Desserts – so süß und fruchtig

| | | |
|-----------------------|--|--------|
| Lebkuchen-Eis | im Bisquitmantel gebacken, mit Kokosraspeln, Kirschkompott mit Zimt und geschlagener Sahne | 9,90 € |
| Crème Brûlée | mit Tonkabohne und Stracciatella-Eiscreme | 7,90 € |
| Schwedenbecher | mit Apfelmus, Eierlikör, Vanille- Eiscreme und geschlagener Sahne | 8,80 € |