

# Speisekarte

## Vorspeisen, die Lust auf mehr machen

<b>Bunter Salat</b>	von Lollo Rosso, Lollo Bionda und Eichblattsalat mit dunklem Balsamico-Dressing, Croutons, Sonnenblumenkernen und dreierlei Rohkostsalaten	8,30 €
<b>Carpaccio</b>	vom Rind mit Pinienkernen, Rucola und gehobeltem Parmesan, dazu Balsamico Crema	14,90 €
<b>Lachs</b>	hausgebeizt mit Limette, Roter Bete, Fenchel und Zimt, serviert mit Kartoffelrösti, Sour Creme und Salatbouquet	14,90 €

## Suppen, die das Herz erwärmen

<b>Hühnerbrühe</b>	aus dem Suppenhuhn gekocht mit Möhren, Erbsen, Spargel, Eierstich und Fleischklößchen	6,90 €
--------------------	---	--------

## Für zwischendurch und auch davor

<b>Würzfleisch</b>	hausgemacht vom Landhuhn mit Locktower Champignons, überbacken mit Edamer, dazu geröstetes Toastbrot	10,60 €
<b>Gänseleber</b>	gebraten, an Kartoffelcreme, Apfelrotkohl und Schmorzwiebeln	16,50 €

## 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

<b>Cremesuppe</b>	von Rotkohl mit Karamellapfel und Zimt-Crème fraîche	6,90 €
<b>Saisonales Wurzelwerk</b>	mediterran mariniert, auf Kichererbsen-Creme mit getrockneten Tomaten, Feldsalat und dunklem Balsamico-Dressing	9,50 €

### Basische Hauptspeisen

<b>Gemüse-Spaghetti</b>	aus Zucchini und Rübchen an Beluga-Linsen-Bolognese, dazu gebackene Kichererbsen-Bällchen	19,10 €
-------------------------	---	---------

### Vegane Hauptspeisen

#### kombinierbar mit Fisch, Fleisch und mehr

<b>Cocos-Curry-Gemüse</b>	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 €
<b>Salat-Bowl</b>	mit Lollo Rosso, Lollo Bionda und Eichblattsalat Gurke, Tomate und Paprika mit dunklem Balsamico-Dressing und Linsensalat	16,90 €
+	gebackenem Camembert und Preiselbeeren	20,50 €
	gebratenem Forellenfilet	22,90 €
	gebratenen Hähnchenbruststreifen	21,50 €

### Vegane Nachspeisen

<b>Mousse</b>	von Zitrone und Sojajoghurt auf Zwetschgenröster, dazu Mango-Sorbet	8,50 €
---------------	---	--------

## Das Beste vom Federvieh

<b>Hausgemachte Gänserillette</b>	verfeinert mit Orange, Wacholder, Beifuß, Piment und Lorbeer, dazu Preiselbeeren, Gewürzgurke und Zwiebel-Schinken-Baguette	6,70 €
<b>Gänseklein-</b>	süppchen mit Streifengemüse und Fadennudeln	6,90 €
<b>Entenkeule</b>	geschmort, an Rot- und Grünkohl, dazu eine Beifußsoße und wahlweise Kartoffeln, Klöße oder beides	26,40 €
<b>Apfelstrudel</b>	warm serviert, mit Vanillesauce, geschlagener Sahne und Vanilleeis	8,40 €



## Hauptspeisen

<b>Gesottener Tafelspitz</b>	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
<b>Gulasch vom Wild</b>	geschmort mit Zwiebeln, Wacholder und Zimt, serviert mit hausgemachtem Apfel-Rotkohl und Semmelknödeln (Wild von unserm regionalen Wildhändler Jan Griebisch in Bardenitz)	26,20 € groß 22,50 € klein
<b>Forellenfilet</b>	gebraten, auf Karotten-Spitzkohl-Gemüse, dazu gebutterte Schupfnudeln und eine Estragonsauce	24,20 € groß 21,90 € klein

## Kinderessen wie bei Oma

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

## Desserts – so süß und fruchtig

<b>Lebkuchen-Eis</b>	im Bisquitmantel gebacken, mit Kokosraspeln, Kirschkompott mit Zimt und geschlagener Sahne	9,90 €
<b>Crème Brûlée</b>	mit Tonkabohne und Stracciatella-Eiscreme	7,90 €
<b>Schweden- becher</b>	mit Apfelmus, Eierlikör, Vanille- Eiscreme und geschlagener Sahne	8,80 €