

Speisekarte

Vorspeisen, die Lust auf mehr machen

Bunter Salat	aus Gurke, Tomate, Paprika, Eisbergsalat und Wildkräutern mit einem Petersiliendressing, gerösteten Sonnenblumenkernen und Kräuter-Croutons	8,50 €
Carpaccio	vom Rind mit Pinienkernen, Rucola und gehobeltem Parmesan, dazu Balsamico Crema	14,90 €
Bruschetta	mit Tomaten, Zwiebeln und Kräutern	6,50 €

Suppen, die das Herz erwärmen

Cremesuppe	von roter und gelber Paprika mit grünem Öl	6,50 €
	- zusätzlich bestellbar mit Rauchforellen-Crostini	9,50 €
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 €
Doradenfilet	gebraten, serviert mit Bandnudeln, Bärlauch-Pesto, jungem Lauch und geschmorten Kirschtomaten	14,30 €

Vegane & vegetarische Speisen

kombinierbar mit Fisch, Fleisch und mehr

Vegane Vorspeisen

Carpaccio von geräucherter Roten Bete, Kohlrabi und Apfel, dazu Linsensalat und Walnüsse 9,80 €

Vegane Hauptspeisen

Lauwarmer Kartoffelsalat mit Gurke, Radieschen und jungem Lauch, dazu gebratene Austernpilze, Rote-Bete-Knusper und wilder Broccoli 19,90 €

+ **Schnitzel vom Schwein** 24,40 €
gebratenem Schollenfilet und Remoulade 24,40 €

Pasta Triangoli gefüllt mit Portobello-Pilzen an Paprika-Rahm-Sauce, Karotten-Sesam-Sticks, gerösteter Zucchini und Kirschtomaten 19,90 €

+ **gebratenem Bachforellenfilet** 24,90 €
gebratener Hähnchenbrust 22,90 €

Salat-Bowl mit Gurke, Tomate, Paprika, Eisbergsalat, Wildkräutern, Walnüssen und einer Balsamico-Vinaigrette, dazu Linsensalat und Avocado 16,00 €

+ **orientalischen Hähnchenbrustspieß** 21,90 €
gebackenem Camembert und Preiselbeeren 20,50 €

Vegetarische Hauptspeisen

Lande gebacken, an rahmigem Spinat und Erdäpfelpüree 15,90 €
(Ei von unserm regionalen Händler Natur Konkret in Lütte)

Hauptspeisen

Duett vom Frischling	geschmorter Braten aus der Keule und Filet, serviert mit sautiertem Spitzkohl, Portobello-Pilz-Nudeltaschen und einer Wacholderjus	31,60 €
Gulasch	vom Fläminger Weiderind mit Zwiebeln und Thymian, Risoleekartoffeln und Apfelrotkohl (Rindfleisch von unserem regionalen Händler Natur Konkret in Lütte)	28,90 € groß 24,60 € klein
Hähnchenbrust	gefüllt mit Bärlauch und Mozzarella, dazu Bandnudeln mit Pesto, glasiertes Fenchel-Karotten-Gemüse und Cherrytomaten	22,90 €
Schollenfilet	gebraten, serviert mit Risoleekartoffeln, Speckbohnen und Nussbutter	22,90 €

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

Erdbeer-Eis	im Biskuitmantel gebacken, mit Kokosraspeln, Rhabarberkompott und geschlagener Sahne	9,60 €
Erdbeer-Sahne-Törtchen	mit Vanillepudding und Biskuit, Erdbeersalat, Stracciatella-Eis und süßem Pesto	10,40 €
Schwedenbecher	mit Apfelmus, Eierlikör, Vanilleeis und geschlagener Sahne	8,80 €