Speisekarte

Vorspeisen, die Lust auf mehr machen

Bunter Salat	aus Gurke, Tomate, Paprika, Eisbergsalat und Wildkräutern mit einem Petersiliendressing, gerösteten Sonnenblumenkernen und Kräuter-Croutons	8,70 €
Carpaccio	vom Rind mit Pinienkernen, Rucola und gehobeltem Parmesan, dazu Balsamico Crema	14,90 €
Lachs	hausgebeizt mit Limette, Roter Bete, Fenchel und Zimt, serviert mit Kartoffelrösti, Sour Creme und Salatbouquet	14,90 €

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 €
Landei	gebacken, an rahmigem Spinat und Erdäpfelpüree (Ei von unserm regionalen Händler Natur Konkret in Lütte)	10,60 €

Vegane Speisen kombinierbar mit Fisch, Fleisch und mehr

Vorspeisen

Süppchen	vom Hokkaidokürbis mit gerösteten Kürbiskernen und Steirischem Kürbiskernöl	6,70 €
Kürbis	mediterran mariniert, auf Kichererbsencreme, mit Feldsalat und dunklem Balsamico-Dressing	9,40 €

Hauptspeisen

Gemüse-bolognese	mit roten Linsen und Zucchini auf Bandnudeln und geröstetem Rucola	18,90 €
+	Schweinemedallions	23,90 €
+	gepfefferten Lachsstreifen	25,20 €
Kürbisragout	orientalisch mit Kreuzkümmel, Rosmarinkartoffeln und Rote Bete-Rösti	18,90 €
+	gebratener Hähnchenbrust	23,90 €
+	gebratenem Forellenfilet	25,20 €
Salat-Bowl	mit Gurke, Tomate, Paprika, Eisbergsalat, Wildkräutern, Walnüssen und einer Balsamico-Vinaigrette, dazu süß-saures Kürbiskompott	17,00 €
+	gebratenen Hähnchenbruststreifen	22,50 €
+	gebratenem Bachforellenfilet	24,50 €
+	gebackenem Camembert und Preiselbeeren	20,50 €

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	8,60 €
	- zusätzlich bestellbar mit einer Kugel Vanilleeis	10,00 €

Hauptspeisen

Gulasch	vom Wildschwein mit Zwiebeln, Wacholder und Zimt, dazu hausgemachter Rotkohl und Serviettenknödel (Wild von unserm regionalen Wildhändler Jan Griebsch in Bardenitz)	28,50 €
Boeuf Bourguignon	23 Stunden gegart im Rotweinjus, serviert mit Spitzkohlgemüse und Sellerie-Kartoffel-Püree (Rindfleisch von unserem regionalen Händler Natur Konkret in Lütte)	28,50 € groß 24,00 € klein
Smash Grilletta 2.0	Smash Patty vom Rind und Schwein auf zwei kleinen Bäckerbrötchen, einmal mit gerösteten Zwiebeln und einmal mit Käse überbacken, dazu Kartoffelbällchen, Salat	15,50 €
Forellen-filet	gebraten, serviert mit Kürbisravioli, sautierter Paprika, Kirschtomaten und Pesto Verde	24,20 € groß 20,50 € klein

Desserts – so süß und fruchtig

Pistazien-Eis	im Biskuitmantel gebacken, mit Kokosraspeln, Zwetschgenröster und geschlagener Sahne	9,90 €
Schweden-becher	mit Apfelmus, Eierlikör, Vanilleeis und geschlagener Sahne	8,80 €
Apfel-schlutzer	mit Vanillesauce und Schokoladeneis	8,70 €

Hausgemachtes Backwerk

Sahnetorten	Käse-Sahne-Torte, Schoko-Schock-Torte, Obst- und Karamelltorte	4,50 €
Blechkuchen	Variation von 4 Stückchen mit Schlagsahne	5,50 €
Gebäckvariation	von Mürbeteig-, Dattel-, Pistazien-, Nuss- und Schwarz-Weiß-Gebäck	5,00 €