

Kalte Vorspeisen

gemischter Salat mit gebackenen Fetawürfeln	6,50 €
karamellierte Kürbisspalten mit Orangen und geräuchertem Kalbsrücken	8,50 €
G	

warme Vorspeisen

Garnelen im Orangen-Chilimantel auf geschmorter Paprikasalsa	9,50 €
C/G	

Suppen

Hokaidocremesuppe mit einem Geflügelbällchen	5,00 €
C	
Basilikumschaumsuppe mit Tomate und Mozzarella	5,00 €
G/C/A	
Pfifferlingscremesuppe mit gebackenen Rehchips	5,00 €
G/H	

Fisch

Seeteufelmedaillons mit einer Tomatenkruste an Rahmspitzkohl und Bandnudeln	22,50 €
N/G/D	
auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit einer Pfifferlingskruste, Kartoffelpüree und einer Weißweinsauce	21,50 €
G/A/D	
Lachsfilet in einem Sesam-Honigmantel auf einem Erbspüree und einem Thymianpüree	19,50 €
A/G/D	

Bei den Salaten bieten wir ein Joghurt- Zitronendressing, Balsamico Essig-Öldressing, Thousand Island Dressing oder Knoblauchdressing an

G/C

Fleisch

Schweinefilet im Kräutermantel auf einem Süßkartoffelpüree und Butterkohlrabi und einer Balsamicosauce <small>A/G/C/I</small>	19,50 €
Rumpsteak 200 oder 300g mit glasierten Zwiebeln, Champignons und gebratenen Rosmarienkartoffeln <small>A</small>	19,50 € / 200g 24,50 € / 300g
gebratene Kalbsleber mit Zwiebeln und Äpfeln, Kartoffelschnee und Salat <small>G/A/I</small>	19,50 €
Hirschrücken im Pharmaschinkenmantel auf einer Rotweinzwiebelbutter mit Möhren und Bandnudeln <small>G/A/I</small>	23,50 €

Desserts

karamalisierte Crème Broullé <small>C/G</small>	Wartezeit ca. 25 Min	5,00 €
Grand Marnier Erdbeeren mit Biskuit und Mascaponecreme <small>C/G/A</small>		6,50 €
Apfelstrudel auf Vanilleschaum und Vanilleeis Wartezeit ca. 30. Min <small>C/G/A</small>		7,50 €
Dessertvariation <small>C/G/A</small>		9,50 €
gemischtes Eis mit Sahne <small>C/G</small>		3,00 €

Stammkarte

Fisch

Limandesfilet in Eihülle gebraten mit Champignons, Salat, Salzkartoffeln oder Bratkartoffeln und zerlassener Butter 21,50 €

C/D/G/A

Scholle „Finkenwerder Art“ im Ganzen gebraten mit Salzkartoffeln und Salat 19,50 €

A/G/D

Ab 2 Personen

Fischplatte mit 4 Sorten Fisch, Garnelen, am Tisch vorgelegt, Champignons, Salzkartoffeln, Salat und Buttersoße a Pers. 22,50 €

A/C/G/D

Fleisch

Filetpfanne (Rinderfilet / Schweinefilet / Putensteak) mit buntem Gemüse, Champignons, Bratkartoffeln und Rahmsauce 19,50 €

G

Filetsteak 250g an Champignons mit Zwiebeln, Bratkartoffeln und Rahmsauce 26,50 €

G

auch als „Château Briand“ für 2 Pers. Erhältlich

G

Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln und Salat 13,50 €

A/G/C

vegetarisch oder vegan

mit provenzialischem Gemüse gefüllte **Zucchini** mit Parmesan überbacken, Bandnudeln und Tomatensauce 12,50 €

A/F

Gemüse- **Nudelpfanne** mit Bärlauchpesto 10,50 €

A/F

Kohlrabischnitzel 12,50 €

Mit Bulgur, Currysauce und Salat

I

Wir bieten alle Speisen in unseren Karten auch als Kinder- oder Seniorenteller an