

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 €
Rehrückenmedaillons auf Speckrosenkohlblättern, Maronen, Butterspätzle und einer Preiselbeerjus <small>A/C/G/I</small>	24,50 €
halbe Ente im ganzen gebraten mit in Butter geschwenkten Rotkohlstreifen, Steckrübenpüree, Serviettenknödel und einer caramellisierten Orangensauce	19,50 €
Hirschrücken im Pharmaschinkenmantel auf einer Rotweinzwiebeljus mit Möhren, Kürbismousse und Bandnudeln <small>G/A/I</small>	23,50 €

Desserts

caramellierte Creme Broullé <small>C/G</small>	Wartezeit ca. 25 Min	5,00 €
Variation von Schokolade <small>C/G/A</small>		7,50 €
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>		4,00 €

Zeichenerklärung: 1 Farbstoff / 2 Konservierungsstoffen / 3 Antioxidationsmittel / 4 Geschmackverstärker / 5 geschwefelt / 6 Süßungsmittel / 7 Nirtipökelsalz enthalten / 8 Schmelzsalz / A Gluten / B Krebstiere / C Eier / D Fisch / E Nüsse / F Soja / G Milch / H Schalenfrüchte / I Sellerie / J Senf / K Sesam / L Lupinen / M Weichtiere / N Schwefeldioxid
Als Spuren können enthalten sein: Soja, Schalenfrüchte, Ei, Milch, Getreide.

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 zerlassener Butter a Pers. 24,50 €
A/C/G/D

Fleisch

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

Filetsteak 200 oder 300g mit glasierten Zwiebeln, Champignons und gebratenen Rosmarienkartoffeln 24,50 € / 200g
30,50 € / 300g
A

gebratene **Kalbsleber** mit Zwiebeln und Äpfeln, Kartoffelschnee und Salat 19,50 €
G/A/I

Schweineschnitzel (Wiener Art) mit Bratkartoffeln und Salat 13,50 €
Jäger- oder Zigeunersauce 2,50 €
A/G/C

vegetarisch oder vegan

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

Gemüse- **Nudelpfanne** mit Basilikumpesto 10,50 €
A/F

Kohlrabischnitzel 10,50 €
Mit Bulgur, Currysauce und Salat
I

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

Für Ihre Weihnachtsfeier bei uns im Haus

Weihnachtsfeiermenü

Maronencremesuppe

oder

Kürbiscremesuppe mit Zimtroutons

Entenbraten

mit Rotkohl, Kartoffelknödeln und Orangensauce

oder

in Eihülle gebratenes **Limandesfilet**
im Pastanest mit einer Steinpilzsauce

oder

Rumpsteak

mit Zwiebelchampignons, Bratkartoffeln
auf einer Anisrotweinsauce

oder

geschmorte **Rehkeule** in einer Backpflaumensauce
mit Rosenkohl und Spätzle

oder

mit Provenzalischem Gemüse gefüllte mit
Parmesan überbackene **Zucchini** und Bandnudeln

22,50€

Christstollenparfait auf Zimtsauce
mit caramelisierten Orangenfilets

oder

winterliche **Dessertvariation**

pro Pers.: 29,50 €

kleines Menü pro Pers.: 21,50 €

