

TAGESEMPFEHLUNG

APERITIF

HAUSCOCKTAIL 7,5
fruchtig & frisch auf Rhabarberbasis

VORSPEISEN/SUPPEN

GEBACKENE GARNELEN 12,9
mit Ananas-Mango-Salsa und Avocado-Tomatentatar

MARINIERTER ZIEGENKÄSE 12,9
mit Baby Leaf Salat und mariniertes Birne

PARMESANSUPPE 7,9
mit Kartoffelkräpfen

HAUPTGÄNGE

GRÜNKOHL 22,9
mit Kasseler, Schweinbacke und Kochwurst,
dazu Brat-, Salz- oder süße Kartoffeln

GEBRATENE BRUST VOM HOLSTEINER LANDHUHN 23,9
mit Pfefferrahmsauce, Sellerie-Kartoffelpüree,
lila Möhre und Pastinake

GEBACKENE ENTENPRALINEN 24,9
Kartoffelknödel mit Ananas-Sauerkraut mit Petersilien-Minz-Pesto
und gerösteten Walnüssen

VEGAN (ohne Entenpralinen) 17,9

GEBRATENES ZANDERFILET 26,9
mit Kräuterkruste, Sellerie-Kartoffelpüree, lila Möhren, Pastinake und
Erbsen-Meerrettich-Sauce

UNSER „TAGESEINTOPF“

ERBSENSUPPE 10,9
mit Schnippelwurst

DESSERT

EISKRAFFEN 8,9
mit warmen Kirschen

SCHOKOLADEN-EIS 6,9
mit Saras Eierlikör

SALTED CARAMEL EIS Á KUGEL 1,6

SELBSTGEMACHTES SORBET Á KUGEL 2,2
aufgefüllt mit Sekt oder Wodka +3,5

SORTEN: Zitrone und weißer Pfirsich

AFFOGATO 4,9
Cremiges Vanilleeis umhüllt von heißem Espresso

WEIN DES MONATS

SPANIEN RESERVA 0,2L 8,95 0,5L 22,55 0,75L 30,95