

Vorspeisen

Kartoffelcremesuppe mit gebratenen Waldpilzen, geräucherten Schinkenklößen und Petersilienpesto	€ 7,50
Tom Kha Gai mit Geflügelspieß	€ 7,50
Kleiner Blattsalat mit Balsamico, Nüssen, Sprossen und Vinaigrette	€ 7,00
Römersalat mit Ceasardressing und Parmesancrostini	€ 9,50
dazu Supreme vom Schwarzfederhuhn mit Zitronenpfeffer	€ 13,50
Quiche von italienischen Gemüsen und Salciccia dazu Oliventapenade und ein Kleiner Salat mit Basilikum Dressing	€ 12,50
Pulpo, Scampi & Sardellen mit Avocado und Zitrusfrüchten, dazu Mangochutney	€ 12,50
Gebackener Schafskäse, Bulgur-Kichererbsen, Tomatenpesto, Vierländerurtomaten und Schalotten	€ 11,50

Hauptgang

Lammcaree mit Ziegenkäse gratiniert,
gefüllte Ofenzwiebeln, sauer-scharfen Cuming-
gurken und gebackenen Kartoffelecken € 24,50

Steak aus der Hüfte € 24,50
vom Rind „Hof Neuland“
mit Senfbutterm, Grillgemüse und Süßkartoffel Pommes

Gebratenes Zanderfilet € 23,50
auf weißem Tomatenrisotto und Kräutersaitlinge

Roulade vom Heidesaibling € 23,50
geschmorter Römersalat, Tomatengemüse,
Kartoffeltaschen dazu Joghurtnoblauchdip

Hausgemachte Tagliatelle € 13,50
mit Ragout von der geschmorten Gänsekeule,
Steinpilze und Pfifferlinge

Dessert

Erdbeer-Wodka-Sorbet,
Himbeerküchlein und Blaubeerkompott € 8,50

Topfen-Aprikosenknödel
mit süßen Brösel und Vanillesauce
(Zubereitungszeit ca. 20 Minuten) € 9,00

Soufflée von Rohmilchkäse
mit Pumpernickel, Feigensenf und Trauben
(Zubereitungszeit ca. 20 Minuten) € 11,50