

## 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