

Vorspeisen

Kleine Salatauswahl mit Balsamico Dressing,
gebratenen Speckwürfeln
und Croutons
5,90 €

Kaltgeräucherte Wildentenbrust
mit Apfel Sellerie Salat
und Balsamicojus
7,90 €

Schwarze Tagliarini
mit gebratenen Garnelen
und confierten Kirschtomaten
12,90 €

Suppen

Niedersächsische Hochzeitssuppe
mit Eierstich, Fleischklößchen
und Gemüsestreifen
4,80 €

Legierte Curry Zitronengras Suppe
mit Selleriestroh
4,80 €

Kartoffel Rucola Cremesuppe
mit Schwarzbrot Croutons
4,80 €

Vegetarisch

„Tagliatelle al Basilico“
Frische Bandnudeln mit Pesto,
frittiertem Rucola und Tomatenragout
16,90 €

Kartoffel – Kürbis – Rösti
mit Pilzragout
16,90 €

Hauptgerichte

Tafelspitz vom Rind mit cremigem Spinat,
Röstkartoffeln und Meerrettichsauce
19,00 €

Wiener Schnitzel vom Kalb mit
Erdäpfel – Vogerlsalat
und Preiselbeeren
18,00 €

Zwiebelrostbraten
mit Speckbohnen und Erdäpfelgratin
22,00 €

*Nimm dir Zeit zum....
glücklich sein.*

Kalbsrückensteak vom Grill
mit Gemüse der Saison
und Kartoffelkrapfen
24,00 €

Mediterranes Putengeschnetzeltes
mit hausgemachten Butterspätzle
17,50 €

Geschmorte Keule vom
Eiderländer Salzwiesenlamm
mit Zucchini Paprika Gemüse
und Erdäpfelgratin
27,00 €

Chateaubriand
für 2 Personen und am Tisch tranchiert
mit Pilz- und Pfefferrahmsauce,
Gemüse der Saison, Erdäpfelgratin
und Röstkartoffeln
59,90 €

Fischgerichte

Auf der Haut gebratene Lachsforelle
mit Thymianrisotto, Tomaten - Concassée
und Blattspinat

19,50 €

Medaillons vom Seeteufel
mit Fenchelgemüse und Pariser Kartoffeln

22,50 €

Desserts

Ravioli mit heller und dunkler Schokolade
auf Gewürzorange Ragout

7,40 €

Pumpnickel Kirsch Parfait
an Vanilleschaum

6,90 €

Kaiserschmarrn
mit Zwetschgenröster oder Apfelmus

7,20 €

*Nimm dir Zeit zum... Lachen,
das ist die Musik der Seele.*