

### **Aperitif**

Hugo Holunderblütensirup, Prosecco, Mineralwasser und Minze	0,15l	€ 3,70
Aperol Spritz	0,15l	€ 3,70

### **Salate**

Salate der Saison...		
...mit gratiniertem Ziegenkäse		€ 11,50
...mit gebratenen Putenstreifen und Chilisauce		€ 10,50
Rauke mit geräuchertem Mozzarella, dazu Walnüsse und Weintrauben		€ 9,50
Kleiner gemischter Salat		€ 3,90
„Caprese“: Tomaten, Büffelmozzarella mit frischem Basilikum, Olivenöl, Balsamicoessig		€ 7,90

### **Vorspeisen**

Vorspeisenvariation ...mit Salami, Lachs und eingelegtem Gemüse		€ 9,80
Anti Pasti Teller ...mit eingelegtem Gemüse, Käsecreme, Rauke mit Parmesan (vegetarisch)		€ 10,50
Carpaccio... ...mit Parmesan und Rucolasalat		€ 11,50
<b>oder</b>		
...mit frischem Trüffel		€ 18,50

### **Suppen**

Tagessuppe (siehe Tageskarte)	€ 5,80
Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Croutons	€ 6,90
Cremsuppe von der Räucherforelle mit Meerrettichschaum	€ 7,10

### **Regionales**

Hauseingelegtes Sauerfleisch (mager) mit Remoulade, Bratkartoffeln, Salatbouquet	€ 12,60
Heringe „sauer“ mit roten Zwiebeln, Salatbeilage und Kartoffeln	€ 11,80
„Seglerteller“ Hausgebeizter Graved Lachs mit Nordseekrabben und Rührei, dazu Vollkornbrot	€ 13,80

### **Pasta**

.....mit Knoblauch, Robiola (Frischkäse) und Cherrytomaten	€ 9,50
..... mit Basilikum-Pesto, Schinken und Pinienkernen	€ 10,90
.....mit Gorgonzola-Ei-Sauce und Rinderfiletstreifen	€ 14,90

## **Fleisch**

Original Wiener Schnitzel,  
dazu Bratkartoffeln und Kopfsalat  
mit Joghurt Dressing  
€ 16,90

Kalbsschnitzel „natur“  
an einer leichten Zitronen - Olivensauce  
auf Tomaten-Risotto  
€ 17,20

Currywurst mit Baguette  
und Salatbouquet  
€ 7,50

Gebratene Maishähnchenbrust  
mit Kräuterrahm auf Wurzelgemüse  
und hausgemachtem Kartoffelpüree  
€ 14,50

Rinderfilet 200g...  
...mit großem Saisonsalat und  
Kräuterbutter  
€ 25,50

gebraten vom Grill  
...an Pfeffersauce oder Gorgonzolasauce  
mit Saisongemüse und kleinen  
Cipollinokartoffeln  
€ 27,50

Kalbstafilet an Meerrettichsauce,  
dazu Salzkartoffeln  
und Karotten-Erbsengemüse  
€ 14,50

## **Fisch**

Frische Kutterscholle mit Speckstippe  
und Salzkartoffeln, dazu ein kleiner  
Salat  
€ 16,50

Gebratenes Lachsfilet  
mit Flußkrebsschwänzen  
auf grünem + weißem Spargelragout  
€ 17,60

Seezunge „Müllerin Art“ mit Salzkartoffeln und  
Salat ( auf Anfrage )  
€ 34,90

Zanderfilet auf Rote-Beetesauce  
mit Trüffel-Kartoffelpüree

## **Flammkuchen**

...mit Speck und Zwiebeln  
€ 7,90

...mit Rauke und Serrano Schinken  
€ 11,50

...mit Lachs und Creme fraiche  
€ 9,90

...mit Tabasco und Gorgonzola  
€ 10,50

## **Dessert**

Mousse au chocolat  
€ 6,80

Panna Cotta mit Karamellsauce  
€ 6,40

Double mit Espresso  
€ 4,90

Dessertvariation  
€ 6,50

Kaiserschmarrn mit Rosinen und Mandeln  
dazu Vanilleeis, Preiselbeersahne  
und Apfelmus  
€ 8,90

Schokoladen- oder Orangen-Parfait  
€ 6,90

Erdbeer- und Rhabarberragout  
mit Zitronensorbet  
€ 7,40

## Gaumenfreude Pur...

**\*\*Neu\*\***

### **\* Entrecôte \***

mit getrüffeltem Kartoffelpüree  
oder gemischtem Salat und Sauce Bearnaise  
*(Zartes Premiumfleisch aus dem US-  
amerikanischen NHTC-Programm von den  
besten Angus-Rindern  
des Wilden Westens-  
Nebraska Steaks sind legendär und an  
Geschmack und Saftigkeit kaum zu überbieten.  
120-180 Tage mit Mais gefüttert und am  
Knochen gereift – entscheidend für Geschmack  
und Marmorierung)*

250g € 27,00

350g € 37,00

### **\* Wildgarnele \***

Aioli, Salatbouquet

Diese prachtvollen Tiere werden vor Nigeria auf dem offenen Meer gefangen und an Bord sofort gefroren. Dieses Vorgehen sichert die absolute Frische und 100% kontrollierbare Lieferkette. Die Schale der Garnele ist dunkelbraun bis rot gemustert und hat eine stattliche Größe, die beeindruckt. Sie hat einen hohen Schwanzanteil und ist sehr vollfleischig. Ein Garnelengenuss der besonderen Art!

ca. 180g € 18,00

ca. 360g € 33,00

### **\*Gaumenschmaus\***

150g Nebraska Entrecôte trifft auf 100g Nigerianische Wildgarnele mit Pommes Frites, Salatbouquet und Aioli

€ 33,00

### **Lammkeule geschmort**

an Thymian-Rosmarinsauce  
mit  
Bohnenbündchen und Karffelgratin

€ 18,90

### **Lammchops**

auf Rotweinsauce  
mit  
Wurzelgemüse und kleinen Cipollinokartoffeln

€ 22,80

### **Lammspieß**

mit Zwiebeln und Paprika  
auf  
4 Sorten Bohnenragout und Fetakäse,  
dazu Kräuter-Risotto

€ 21,60