

Speisekarte

Montag bis Freitag von 12.00 - 14.30 Uhr und von 17.30 - 21.00 Uhr
sowie am Samstag, Sonntag und Feiertag durchgehend von 12.00 - 21.00 Uhr

„Vorspeisen“

Kleiner Salat der Saison	6,50 €
Kürbissuppe mit Kokosnuss und Ingwer	6,90 €
Mölnenorter Fischsuppe mit Curry und feiner Einlage	8,50 €
6 Pflaumen oder Datteln im Speckmantel	6,50 €
Gratiniertes Ziegenkäse auf Baguette	7,60 €
Kürbis-Topinamburquich mit Birne und Nüssen dazu Kadamon-Minz Creméfraich	10,80 €
Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan	13,90 €

„Flammkuchen“

Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln	9,40 €
Flammkuchen vegetarisch mit Rucola	10,80 €
Flammkuchen mit Gorgonzola, Rucola und Tabasco	11,80 €
Flammkuchen mit Serrano Schinken, Tomaten und Rucola	13,80 €

„Salate und Pasta“

Salat der Saison	9,80 €
-mit gebratenem Fischfilet	15,80 €
-mit Rinderstreifen	17,80 €
Linguine mit feinem Gemüse und Gorgonzola-Rieslingsauce	10,50 €
-mit gebratenem Fischfilet	15,80 €
-mit Rinderstreifen	17,80 €

„Von der Weide“

Hausgemachtes Sauerfleisch mit Salat, Remouladensauce und Bratkartoffeln	14,90 €
Roastbeef mit Salat, Remouladensauce und Bratkartoffeln	17,70 €
Confierte Entenkeule auf Rahmwirsing, Kartoffel-Speckpüree und Honigjus	17,80 €
Geschmorte Wildschweinkeule mit Pastinaken-Kürbisgemüse und Brot-Pilztörtchen dazu eine Kirsch-Schokoladenjus	22,80 €
Färsen Rumpsteak mit Pommerysenkruste, glasierten Gemüse und Bratkartoffeln	22,90 €
Rücken und Keule vom Weidelamm mit Bohnengemüse und Süßkartoffelpüree	26,50 €

„Aus dem Meer“

Rotwein-Cherry Matjes auf „Williams“ Hausfrauensauce und Bratkartoffeln	13,80 €
Butt mit Rhabarberkompott, Gurkensalat und Butterkartoffeln dazu knuspriger Speck	17,90 €
Auf der Haut gebratenes Dorschfilet auf Ingwerspitzkohlgemüse mit Süßkartoffelpüree, Zwiebelmarmelade und Weißweinschaum	19,80 €
Dreierlei Fischfilets mit Senfsauce, buntem Gemüse und Salzkartoffeln	20,80 €
Dorade im Ganzen gebraten mit Muscheln, Tomatensugo und ein Salat von Süß-Sauren Gemüse dazu Rosmarinkartoffeln	21,80 €

Eis

Kugel Eis Erdbeer, Schokolade, Vanille, Himbeer-Vanille, Pistazie, Marc de Champagne	1,50 €
dazu Sahne	0,80 €
Kugel Sorbet Zitrone, Himbeer, Mango	2,00 €
Schokobecher mit Schokolade, Pistazie, Marc de Champagne, Sahne, Karamellsauce und Mandelsplittern	6,80 €
„Eis & Heiß“ 2 Kugeln Vanilleeis mit heißen Kirschen	5,50 €
Eisschokolade	4,50 €
Eiskaffee	4,50 €
Toppings: Schokoladen-, Karamell- oder Erdbeersauce	0,80 €

Dessert

Lauwarmer Schokokuchen (ca. 20 min.) mit Sauerkirschensorbet	8,60 €
Halbgefrorenes von der Quitte mit Gewürz-Pflaumen-Ragout	7,80 €

„Unsere Dessertwein Empfehlung“

Cuvée Beerenauslese
Weinlaubenhof Kracher / Österreich / Burgenland

0,05l 6,00 €

Kinderkarte

Pommes mit Ketchup und Mayonnaise	2,50 €
Linguini mit Tomatensauce	5,20 €
Nürnberger Würstchen & Pommes mit Ketchup und Mayonnaise	6,80 €
Hähnchennuggets mit Pommes, Ketchup und Mayonnaise	7,50 €

Kinderdessert

Eisclown	
1 Kugel Eis nach Wahl, garniert mit Smarties	1,80 €