

Unsere Klassiker

Vorspeisen | Suppe | Salat

gemischter Salatteller zur Vorspeise oder als Beilage 6,30 €
Blattsalat | Tomate | Rohkostsalate
Dressing zur Wahl ...Hausdressing, Senf-Honig-Dressing oder Himbeerdressing

Rindfleischsuppe | Markklößchen 8,60 €

Hauptgerichte

Kalbsleber
karamelisiertes Apfelchutney | Estragon-Calvadosauce 27,50 €
Kartoffelpüree

Schweinefiletmedaillons | Käse überbacken
Rahmsauce 27,50 €
hausgemachte Spätzle

„Brasato“
40 Stunden sanft gegarter Schaufelbug vom Rind
Natur-Balsamicosauce 29,90 €
Kartoffel-Parmesanpüree

Rumpsteak vom getreidegefüttertem Black-Angus Rind
medium mit Aromen gebraten
krosse Röstzwiebeln | Gewürz-Jus 33,80 €
Bratkartoffeln

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken 28,00 €
Preiselbeeren | Zitrone | Pommes frites

dazu Rahmsauce, Pfeffersauce, Champignonrahm, Bratenjus 2,30 €

Unsere saisonale Empfehlung

Alkoholfreier Wein Neu im Sortiment

Kolibri ein freier Wein	Glas 0,2 l	7,00 €
<i>Weissweincuvée aus Scheurebe und Goldmuskateller Weingut Holz-Weisbrodt Weisenheim am Berg/Pfalz</i>		

Suppen und Vorspeisen

gebundene Ochsenschwanzsuppe	9,80 €
<i>Praline vom Ochsenschwanz</i>	
getrüffelte Kartoffel-Spinatsuppe	8,60 €
gebratener Ziegenkäse herbstliche Salate	14,30 €
<i>Nüsse Feigensenf Senf-Honig-Dressing</i>	
Kürbiscarpaccio Rote Beete Ziegenkäsecreme	9,90 €
<i>Feldsalat Senf-Honig-Dressing</i>	
selbstgemachte Ravioli	11,40 €
<i>Gorgonzola Spinat Walnuss Feige</i>	
Feldsalat Senf-Honig-Dressing	10,50 €
<i>ingelegte Birne geröstete Nüsse</i>	
herbstliche Blattsalate Himbeerdressing	14,50 €
<i>zwei gebackene Riesengarnelen Mangochutney</i>	
langzeit gegarter krosser Schweinebauch	10,00 €
<i>Curry-Wurzelgemüse</i>	

vegetarischer | veganer Hauptgang

hausgemacht Linsenbratlinge vegan oder vegetarisch	22,00 €
<i>Möhren-gelbe Rübensgemüse</i>	

Hauptgänge

gebratene Garnele | Zitrone
hausgemachte Nudeln | rote Zwiebel | Zucchini 30,40 €
getrocknete Tomate | Cashewkerne
ohne Garnelenvegetarisch..... 20,90 €

Kabeljaufilet
Zitrone | Thymian 31,50 €
gebratener Gemüse-Basmatireis

Hirschbraten aus der Keule
karamalisierte Walnüsse | Weintrauben
Wirsinggemüse | Herzogin-Kartoffeln 28,00 €

Geschmetzeltes vom Rinderfilet | Stroganoff Art
Senf-Gurken-Sauce 29,00 €
Kartoffel-Taler

Hirschsteak aus der Keule
Pflaumensauce 29,00 €
Speck-Rosenkohl | Herzogin-Kartoffeln

Ofenfrische Oldenburger Landente
(200 g gebratenes Fleisch von Brust & Keule | ohne Knochen, entfettet) 35,00 €
kräftige Orangensauce | Apfelrotkohl | hausgemachte Kartoffelklöße

Schweinefilet am Stück gebaten "Spießbraten Art"
Bacon | Zwiebel-Senfsauce | Röstzwiebeln 29,00 €
Gemüse | Herzogin-Kartoffeln