

# Speisenkarte

## Vorspeisen:

Blattsalat	9,50
mit Parmesan oder Speck	11,00
mit gebratenen Pilzen	13,60
Portion Oliven	8,80
Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle	9,80
Haussülze auf Belugalinsen Salat / Zwiebeln & Kürbiskernöl	14,80
Büffel Mozzarella mit Paprika - Tomaten Salsa & Bärlauch Pesto / Oliven & Rucola Salat	15,50
Gebackener Feta Käse mit fruchtigen Tomaten Sugo / Rucola Salat	16,00
Artischocke mit Vinaigrette	15,00
Carpaccio vom Rind mit Pesto / Rucola Salat & Parmesan	16,00
Geräucherter Lachs auf Reibekuchen mit Limonen Schmand/Blattsalat & Grissini	18,80
Spunde Käse mit Brezelchen	12,50
Handkäse mit Musik & Brot	13,60

## Hauptspeisen:

Matjesfilet Rote Beete Salat mit Apfel / Meerrettich / Schmand & Salzkartoffeln	22,80
Gebratener Zander im Speckmantel in Dill-Senf-Sahne Sauce mit Salzkartoffeln&Salat	27,00
Frühlingssalat mit gebackenen Hähnchen in Pankomehl & Mango-Chili Soße / Avocado / Oliven / Schafskäse	25,00
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren & Kartoffelsalat	28,80
Entrecote mit Kräuterbutter / Röstzwiebel / Pommes Frites & Salat	35,00
Tafelspitz mit Meener Grüne-Soße / Meerrettich/Wurzelgemüse & Bratkartoffeln	26,50
Bärlauch Bratwurst auf Rahmwirsing mit Bratkartoffeln	23,00
Spinatknödel gefüllt mit Frischkäse & braune Butter / gebratene Pilze / Rucola Salat & Parmesan	26,00
Gebratener Ziegenkäse mit Honig & Salat	20,80
Käse Knöpfe mit Röstzwiebeln & Blattsalat	20,00

## Dessert:

Kleine Creme Bruleé	4,00
Tarte Tatin mit Vanille Eis	8,50
Schokoladenkuchen mit flüssigen Kern & Mango - Maracuja Sorbet	9,20
Hausgemachte Sorbets / je Portion 4,80      mit Frizzante Prosecco	9,00
Espresso Parfait	6,00
Cassata Eis	4,50
Affogato al Café	5,50