

## Vorspeisen

<b>Bruschetta</b>	(V)	<b>7,50 €</b>
<b>Gurkenkaltschale mit gebratenem Gambaspieß, Chili-Kräutercroutons</b>	(aWv)	<b>8,00 €</b>
<b>Pfifferlingscremesuppe mit gerösteten Cashews, Basilikumschmand und bunter Kresse</b>		<b>8,00 €</b>
<b>Frühlingshafter Salat</b> (Lollo Rosso & Bionda, Radicchio, Rucola, Gurke, Radieschen, Kirschtomaten, Pinienkernen)		
(V) <b>Als Beilage</b>		<b>4,50 €</b>
(V) <b>Klein</b>		<b>7,90 €</b>
(V) <b>Mittel</b>		<b>9,90 €</b>
<b>Kichererbsen - Pinienkern - Bratling an Wildkräutersalat mit Dattelorangendressing &amp; Tomatenmarmelade</b>	(vegan)	<b>12,90 €</b>
<b>Gebratene Calamaretti gefüllt mit Zitronen - Rosmarinrisotto auf Rucola, Knoblauchdressing</b>		<b>13,90 €</b>
<b>Gebratener Merguez - Gamba - Spiess auf buntem Melonensalat mit Ziegenfrischkäse &amp; Pistazienpesto</b>		<b>13,90 €</b>
<b>Carpaccio vom Rind auf Rucola Dijon Senfcreme, gehobelter Parmesan, gebratene Rosé - Champignons</b>		<b>13,00 €</b>

## Zwischengerichte

<b>Tagliatelle</b>	(aWv)	
<b>gebratene Pfifferlinge, Parmesansauce Speck &amp; Frühlingslauch</b>		<b>13,90 €</b>

## Weinempfehlung

<b>Weißburgunder- Chardonnay J<sup>2</sup> 2016 Weingut Becker Landgraf Im Felsenkeller Rheinhausen, Qualitätswein b. A.</b>	0,25 l	<b>7,00 €</b>
<b>Masseria, 2016, Nero d'Avola Sicilia IGT</b>	0,25 l	<b>7,50 €</b>

## Hauptspeisen

<b>Basilikumknödel auf Auberginen - Seitan - Ragout mit Paprikarelish &amp; Röstzwiebeln</b>	(vegan)	<b>19,50 €</b>
<b>Gebratenes Fischfilet auf Orangen - Fenchel - Gemüse mit Sellerie Zitronenpüree, Grenobler Butter &amp; Lila Kartoffelchips</b>		<b>21,50 €</b>
<b>Matjes „Hausfrauen Art“ mit Bratkartoffeln &amp; Salatbouquet</b>		<b>17,90 €</b>
<b>Wiener Backhendl Limonenmayonnaise, Kartoffel- Rahmgurkensalat</b>		<b>16,00 €</b>
<b>Roastbeef ( Sous Vide - Niedergarverfahren ) Bratkartoffeln, Remoulade &amp; Salatbouquet</b>		<b>19,30 €</b>
<b>Gebratene Poulardenbrust im Serrano Mantel mit Salsiccia - Füllung auf Pfifferlingsrisotto, Grüner Spargel und Thymianjus</b>		<b>20,80 €</b>
<b>Steak Frites ( Entrecôte vom Freesisch Rind ) Home Fries, Aioli, kleiner Beilagensalat</b>	200 g 300 g	<b>23,80 € 27,80 €</b>
<b>Hamburger ( 150 g Beef ) (aWv / aW vegan)</b>		<b>11,50 €</b>
<b>Cheeseburger ( 150 g Beef ) (aWv)</b>		<b>12,80 €</b>

( Das Fleisch für unsere Burger stammt von der Angeliter Färsche aus dem Norden Schleswig Holsteins. Sie werden medium gegrillt und mit French Fries serviert )

v = vegetarisch /  
aWv = auf Wunsch vegetarisch

<b>Menü 3 Gänge</b>	<b>36,90 €</b>
mit Steak 200 g	+ 2,00 €
mit Steak 300 g	+ 5,00 €
Bitte teilen Sie ihren Menüwunsch dem Service mit.	