



Unsere Empfehlungskarte

Unsere Aperitif Empfehlung

Sternenstunde

Gin/ Limettensaft/ Marakujarsaft/ FR-Blanc de Noir Secco

0,2 l 7,50 €

Vorspeisen

Gebackener Ziegenkäse mit Rosmarinhonig

Rote Beete/ Wildkräutersalat/ Limettenschmand/ Walnüsse

13,50 €

Hausgemachte Spargelcremesuppe

Spargelstückchen/ Fleischklößchen

7,50 €

Hauptgerichte

Filet vom Ostseedorsch

Leichte Dijon-Senfsoße/ Blumenkohl/ wilder Broccoli/
getrübelttes Kartoffel-Selleriepüree

22,50 €

Gebratene Forelle

Zerlassene Butter/ Petersilienkartoffeln/ Gurkensalat

19,50 €

Medaillons vom Susländer Schwein

Jus/ Charlotten in Rahm/ Vanillemöhren/ grüner Spargel/ Röstkartoffeln

21,90 €

Rumpsteak von der deutschen Färs

Ca. 300g/ Kräuterbutter/ Pilze & Zwiebeln/ Bratkartoffeln / Wildkräutersalat

28,90 €

Rumpsteak von der deutschen Färs

Ca. 300g/ Gorgonzolakruste/ Charlotten in Rahm/ Röstkartoffeln/ Wildkräutersalat

29,50 €

Maispoularde „Supreme“

Jus/ Blumenkohl/ Fingermörchen/ Kartoffelgnocchi „saisonal gefüllt“

21,50 €

Ziegenkäse-Burger „vegetarisch“

Hausgebackenes Bun/ Preiselbeerschmand/ Ziegenkäse im Knuspermantel/ Honig/
marinierter Wildkräutersalat/ Portweinzwiebeln/ Steak-House Pommes

19,50 €

Spargel-Tomatenragout „vegan“

Minze/ Pesto/ Walnüsse/ getrübelttes Kartoffel-Selleriepüree

16,90 €