

Saisonales

Vorspeisen & Suppe

Grünes Erbsensüppchen mit Minze & Pfifferling-Semmelknödel	11,00€
Unser Jahreszeitensalat Pflücksalate mit Weinbergpfirsich Büffelmilch-Mozzarella & Rauchmandeln	13,00€
Rillettes vom Nordseelachs mit Fenchelsalat & Kressebrot mit Fenchelsalat & Kressebrot	15,00€
Gebackene Kräuterseitlinge mit Sauce Tatar & kleinem Salat	15,00€
Portion frische Pfifferlinge mit Speck, Zwiebeln & Kräutersalat	17,00€

Hauptsachen

Gedünstetes Schellfischfilet mit Kräuterbutter-Gemüse, Berliner Senfsauce, Blattspinat & Dillkartoffeln	32,00€
Emdener zarte Matjesfilets mit Hausfrauensauce, Annabell-Kartoffel & kleinem Salat	Vorspeise 14,00€ Hauptspeise 21,00€
Mit Salbei gebratenes Kotelett vom Mölliner Spanferkel auf Sommerbohnen & gebackenem Risottobällchen	32,00€
Hasen- & Kaninchenfilet im Brotmantel, mit Sommer-Zucchini & Kirschtomate	34,00€
Caesar-Salat mit gebratenen Würfeln von der Maispoulardenbrust, Parmesan, Croutons & Ceasar-Dressing	24,00€
Vegetarisch – Italienische Malfatti (die Misslungenen) Spinat-Ricotta-Nocken in Salbeibutter gebraten mit Parmesankäse & auf sautiertem jungen Spinat	24,00€

Süßes

Schokoladen-Lavakuchen mit flüssigem Kern von der Valhronaschokolade 58% mit Himbeersauce & Vanilleeis	13,50€
Frisch marinierte Werder Erdbeeren mit Vanilleeis	12,00€
Affogato al Caffè Der italienische Klassiker - Vanilleeis & kräftiger Espresso	6,50€
Steirer Vanilleeis mit Kürbiskernöl & gerösteten Kürbiskernen	1 Kugel 6,70€
Schokoladeneis mit Nougatschaum & gerösteten Haselnüssen	1 Kugel 6,90€