

Saisonales

Unser Küchenchef **Andreas Klitsch** kreiert regelmäßig wechselnde Gerichte mit den besten Zutaten, die der Wochenmarkt zu bieten hat

Vorspeisen & Suppe

Rinderbrühe vom Jungbullenafelspitz mit Flädle, Gemüse & Markklößchen	11,0€
Warmes Törtchen von der geräucherten Thüringer Blutwurst mit Brandenburger Apfelsalat	13,0€
Häckerle vom Räuchermatjes auf Pumpernickel & kleinem Pflücksalat	14,0€
Rapunzelsalat mit Omas Kartoffeldressing & gebackenen Champignons mit Ziegenkäsefüllung	13,0€

Hauptsachen

Gedünstetes Schellfischfilet mit Senfsauce & Endivien-Kartoffel-Stampf	24,0€
Gesottenes Jungbullenafelspitz auf Bouillonkartoffeln mit Apfelkren, Kräuterschmand & Rahmspinat	26,0€
Nordsee-Seezunge „Müllerin Art“ in brauner Butter gebraten mit Rahmspinat & Petersilienkartoffeln	42,0€
Geschmorte Lammhaxe mit Rucolapesto, Bohnenragout & Ofenkirschtomaten	25,0€
Filet vom Duroc-Schwein im Schinkenmantel mit Minz-Markerbsen & hausgemachten Spätzle	24,0€
Hausgemachte Ricotta-Spinat Maultaschen mit Butter-Zwiebel Schmelze und kleinem Pflücksalat	20,0€

Süßes

Gebrannte Katalanische Creme mit Spanischem Mandelkuchen & Vanille-Rhabarber	12,0€
--	-------