

Menüvorschläge

	<i>Euro</i>
Suppen :	
Gemüsecremesuppen (Broccoli, Karotten, Fenchel, Tomate, Spinat, Erbse)	6,00
Rotkohlcremesüppchen mit Orangen-Grießnocken	6,50
Spinatcremesüppchen mit Lachsstreifen	8,00
Gemüsecremesuppe mit Wildfanggarnelen	8,00
Suppe von grünen Erbsen mit Roastbeefstreifen	7,50
Kraftbrühe vom Bauernhahn mit Gemüse und Huhn	7,50
Hochzeitssuppe (Rinderkraftbrühe, Brätklößchen, Maultaschen, Grießklöße)	8,00
Cremsuppe von roten Linsen mit Lamm	8,50
Friesische Kartoffelsuppe mit Muscheln und Krabben	8,50
Vorspeisen :	
Kleiner Blattsalat mit Mango-Pfefferbeerendressing und gerösteten Kernen	6,00
Leber vom Freilandgeflügel auf Blattsalat mit Himbeerdressing	9,50
Warm geräucherte Hahnenbrust auf Weißkohl-Ananassalat mit Walnüssen	11,00
Ländliche Terrine nach Art des Hauses, Sauce Cumberland und Salatbukett	9,50
Gratiniertes Ziegenfrischkäse im Schinkenmantel mit hausgemachtem Chutney	9,00
Wildfanggarnelen, zweierlei Sellerie und Apfel	12,50
Zitrusgebeizter Lachs, Senfmousse und Rösti	10,50
Saltimbocca vom Zander auf Linsensalat	10,50
Jakobsmuscheln auf grünem Erbs-Minzpüree	12,00
Hauptgang :	
Gebratene Hahnenbrust auf Kartoffel-Karottenpüree, grünes Gemüse	18,00
Blanquette und Brust vom Bauernhahn mit Petersilienspätzle	18,50
Brust vom Bauernhahn in Curry-Früchtesoße mit Basmatireis	18,50
Saltimbocca von der Hahnenbrust mit Wildreisrisotto und Ratatouille	18,50
Lachs, Zitronenrisotto und grünes Gemüse	18,50
Wildfanggarnelen auf schwarzen Nudeln, Orangenschaum, grünes Gemüse	22,00
Gedünsteter Kabeljau, Blutwurstgrauen und Senfsoße	22,00
Schwertfisch, Gemüsegrauen und leichte Fischsoße	22,00
Schweinebraten mit Apfelrotkraut und Pflaumen-Semmelknödeln	17,00
Krustenbraten vom Donnersberger Schwein auf lauwarmem Kartoffelsalat	18,50
Schweinelenochen in Calvadosrahm mit Spätzle und Buttergemüse	19,00
Schweinebäckchen auf Linsengemüse mit Apfel-Kartoffelpüree	17,50
Kalbsblanquette in feiner Weinsoße mit Gemüsereis	18,50
Tafelspitz, Meerrettich-Apfelsoße und Boullionkartoffeln	18,50
Dornfelderbraten mit Orangenrotkraut und Semmelknödeln	18,50
Kalbsrückensteak mit Buttergemüse und Haselnusspätzle	20,00
Kalbsbäckchen mit Haselnusspätzle und Buttergemüse	18,50
Lammhaxe, Ratatouille und Kartoffelgratin	17,50
Wildschweinragout mit Kürbis-Apfelgemüse und Semmelknödeln	18,00
Wildschweinbraten in Haselnusssoße mit Selleriepüree, Kartoffeltaler	19,50
Rehbraten in Wachholderrahmsoße mit Spätzle und Saisongemüse	21,00
Linse-Haselnussbratlinge auf Karotten-Ingwersoße	16,50
Schafskäs'maultaschen in Paprikasoße mit Blattspinat	17,50
Gemüsestrudel auf Tomatensoße	16,50
Desserts :	
Mandel-Amarettocreme / Tiramisu	6,50
Quarkmousse / Mousse au Chocolat und Obstkompott	8,50
Waldmeisterparfait mit Rhabarberkompott und Schokokuchen (April/Mai)	9,50
Praliné-Tarte und Mangoeis	9,50
Honigparfait, Mandelkuchen und eingelegte Zitrusfrüchte	8,50
Bratapfel auf Vanillesoße (nur November bis Januar)	6,50
Rote Grütze aus ganzen Früchten mit Sahne oder Vanillesoße	7,50
Cup Denmark (Vanilleeis und Schokosoße)	8,00