

Vorspeisen

Hausgemachtes Ajoli	4,80 €
Tomatensuppe mit Sahne (auch vegan möglich)	5,80 €
Käsesuppe mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	6,80 €
Rote Linsensuppe (vegan)	6,80 €
Prawns Garnelen mit Knoblauch in Sahne gratiniert	10,80 €
Im Ofen überbackene Cherrytomaten auf Schafskäse und Knoblauch-Olivenöl und Oliven	10,50 €
Beilagensalat	4,80 €

**Zu allen Vorspeisen reichen
wir frisches Baguette**

Kindergerichte (bis 12 Jahre)

Tic, Tric & Trac 8,50 €
Drei Kartoffelpfannkuchen mit Apfelmus

Piratenstäbchen 8,50 €
mit Kartoffelschnee und Salatgarnitur

Kleines Geflügelschnitzel 9,50 €
mit Salzkartoffeln & Erbsen und Möhren

Salate (Zu allen Salaten reichen wir frisches Baguette)

Gartensalat mit Geflügelstreifen 16,50 €
und gebratenen Champignons, dazu wahlweise
Schmand- oder Essig & Öl-Dressing

Gartensalat mit gebratenen Garnelen 18,50 €
und gebratenen Champignons, dazu wahlweise
Schmand- oder Essig & Öl-Dressing

Gartensalat mit zwei gebratenen Lachsspießen 18,50 €
in Sesam-Honig-Kruste mit Schmanddressing

Pasta

Bandnudeln mit Gorgonzolasauce 14,80 €
mit Broccoli, Kirschtomaten und Parmesan

Bandnudeln mit Lachs 15,80 €
in leichter Räucherlachs-Sahne mit gebratenen Lachswürfeln

Schwarze Spaghetti mit Garnelen 16,80 €
in Tomate mit Knoblauch, Peperoni (auf Wunsch extra scharf)

Vegetarisch & Vegan

Saisongemüse vegetarisch (auch vegan möglich) 13,80 €
angeschwenkt in Olivenöl, überbacken mit Käse,
auf hausgemachten Rösti und Sauce Hollandaise

Kichererbsen-Curry vegan 17,50 €
mit Süßkartoffeln, frischem Ingwer und Reis,
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing

Veganes Kohlrabischnitzel 16,80 €
mit Bratkartoffeln, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing

Hauptgerichte

Wildgulasch vom Hirsch mit Pilzen, Rotkohl und zwei Kartoffelklößen	23,00 €
Rinderroulade mit Rotkohl und zwei Kartoffelklößen	19,80 €
Hähnchenbrustfilet mit Curry-Fruchtsauce dazu Reis und Salat	20,50 €
Hähnchenbrustfilet „Piccata Milanese“ in Parmesan-Ei-Hülle, auf Tomatensauce, dazu Bandnudeln und Salat	21,50 €
Grillteller drei kleine Steaks von Rind, Schwein und Geflügel auf mediterranem Gemüse, dazu Kräuterbutter, Zaziki, Bratkartoffeln und Salat	22,50 €
Gefülltes Kraut in heller Sauce mit Salzkartoffeln	15,50 €
Gebratenes Lachsfilet auf Blattspinat mit Reis, Hummersauce und Salat	23,50 €
Schweinefilet mit Cognac-Pfeffersauce gebratenem Speck, Bratkartoffeln und Salat	23,00 €
Schweinefilet mit Champignonrahmsauce dazu Spätzle und Salat	22,50 €

Schnitzel

Panzerknacker-Vesper	20,50 €
Schweineschnitzel mit Champignonrahm, Hollandaise, Schinken und Käse überbacken, dazu Bratkartoffeln und Salat	
Kaufunger Schmandschnitzel	20,50 €
mit hausgemachter Schmandsauce, gebratenen Zwiebeln, Speck und Champignons, dazu Bratkartoffeln und Salat	
Schnitzel „á la Maier“	18,80 €
mit Röstzwiebeln und Spiegelei, dazu Bratkartoffeln und Salat	
Schnitzel „Französischer Art“	20,50 €
mit Birne und Camembert überbacken, dazu Preiselbeeren, Bratkartoffeln und Salat	
Schlemmer-Schnitzel	20,50 €
mit Porree-Frischkäsesauce, dazu hausgemachte Rösti und Salat	
Cordon bleu vom Schwein	22,00 €
gefüllt mit gekochtem Schinken und Käse, dazu Bratkartoffeln sowie Erbsen und Möhren-Gemüse	

Steaks und Burger

Argent. Rumpsteak vom Grill mit Röstzwiebeln 250g dazu Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat	35,50 €
Argent. Rumpsteak mit gebratenen Champignons 250g dazu Bratkartoffeln und Salat	37,50 €
Steak vom Duroc-Schwein „Strindberg“ mit Zwiebel-Senfkruste, haugemachten Rösti und Salat	24,00 €

Unsere Burger bereiten wir mit dem regionalen Wagyu-Rind F1 von STIENS BEEF aus Kaufungen zu

Unser Burger 1 200g Rindfleisch mit Senf, Ketchup und Mayonnaise, gebratenen Zwiebeln, Tomate, Gurke und Salat, dazu mediterranes Gemüse	18,80 €
Unser Burger 2 200g Rindfleisch mit Senf, Ketchup und Joppie Sauce, gebratenen Zwiebeln, Tomate, Rucola und Schafskäse, dazu mediterranes Gemüse	20,50 €
Unser Veggie-Burger Grünkernburger auf Peperoni-Mayonnaise, Grillpaprika, Coleslaw (engl. Kraut/Möhrensalat), Joppie Sauce und gebratenen Zwiebeln, dazu mediterranes Gemüse	17,80 €

Desserts

Heiße Himbeeren mit Vanilleeis und Schlagsahne	7,00 €
Zwei Crêpes mit Zimt & Zucker	5,00 €
Zwei Crêpes gefüllt mit Vanilleeis auf hausgemachter Orangensauce	8,50 €
Schmandmousse mit Beerenkompott	5,50 €
Smarties-Eisbecher mit Vanille- und Schokoladeneis und Schokolinsen	4,20 €

Wir wünschen Ihnen einen
angenehmen Aufenthalt...

...und einen guten Appetit!