



Hausgemachte Suppen:

vegetarisch:

Karotten - Ingwer - Suppe

*aus Karotten, Zwiebeln und Ingwer, tomatisiert,
mit Rotwein abgeschmeckt und mit gerösteten Weißbrotwürfeln
und frischen Kräutern*

mediterranes Knoblauchsüppchen

*mediterranes Gemüse in feine Würfel geschnitten,
tomatisiert, mit Rotwein, vielerlei Kräutern und Knoblauch „mit Maß“
oder auf Wunsch gerne auch mehr*

deftig-regional:

Kartoffelsüppchen

*mit feinen Würfeln von Kartoffeln, geräuchertem Speck, Karotten, Sellerie,
Lauch und Zwiebeln. Verfeinert mit Weißwein, Sahne & einer dezenten Note
geriebener Muskatnuss, garniert mit Röstzwiebeln und frischen Kräutern*

S = Suppenportion/Vorspeise 4,90€

L = doppelte Portion/kleines Hauptgericht 9,20€

XL = Eintopfportion 11,50€

Fischig:

unsere Antwort auf die Bouillabaisse

*klare Fischbouillon mit ausgewählten Fischfiletstücken,
Pernod und frischen Kräutern*

Suppenportion 9,50€ doppelte Portion: 16,50€



Vegetarisch - leicht & lecker:

Ofenkartoffeln

mit Kräuterquark mit großer Salatgarnitur 11,50€

Vegetarische Lasagne

*mit Zucchini, Champignons, Zwiebeln und Tomatenwürfeln
in Weißweinsoße gebacken und mit Käse gratiniert*

12,80€

kleiner gemischter Beilagen-Salat 4,90€

großer gemischter Salat 8,90€

*großer gemischter Salat mit mariniertem Hirtenkäse
mit Oliven, Paprika & Zwiebeln 11,90€*

Vegetarische Tapas nach unserer Art:

als Vorspeise oder kleines Hauptgericht

*griechischer Hirtenkäse mit Oliven, Zwiebeln, Paprika
und Tomatenwürfeln pikant mariniert,*

*Tomate mit Büffelmozzarella, etwas Olivenöl, Balsamico-Essig,
Salz und Pfeffer aus der Mühle*

*Gefüllte, getrocknete Tomate mit Parmesan-Basilikum-Pesto,
gegrillte Zucchinischeiben mit etwas Knoblauch und Olivenöl*

angemachter Blattsalat und frisches Brot 11,50€



Fischig:

Lachs - Blattspinat - Zucchini - Lasagne

*Nordlandlachs mit Lasagnenudeln, Zucchini und Blattspinat geschichtet,
in Weißweinsauce mit Kräutern und Käse gratiniert*

16,50€

Gebratenes Zanderfilet auf mediterrane Art

*an pikanter Tomatensauce mit italienischen Kräutern,
dazu Grillgemüse und Papas mit Ajoli*

19,80€

Typisch deutsch:

Schnitzel Wiener Art

*zartes und mageres paniertes Schnitzel aus dem Schweinerücken,
mit Pommes-Frites*

kleine Portion 9,50€ große Portion 12,50€

als Rahmschnitzel

kleine Portion 11,90€ große Portion 14,90€

„Tafelspitz“ aus dem Wurzelsud

*zart gekochtes, mageres Rindfleisch aus der Semmerolle oder Tafelspitz,
mit Meerrettichsauce und Pellkartoffeln*

kleine Portion 13,20€ große Portion 17,50€



Vom Grill:

Rumpsteak

*nach Ihren Wünschen englisch, medium oder medium-well gebraten
mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes-frites*

22,50€

Extra Beilagen:

Pommes Frites, Pellkartoffeln je 3,50€

Beilagen Portion Ofenkartoffel mit Kräuterquark, 4,50€

Grillgemüse 4,50€ Pfeffersoße 3,50€ Rahmsoße 3,50€

Tomatensoße 3,50€ Ketchup/Majo/Senf je 0,60€

Der süße Schluss:

Schokoladeneis mit Eierlikör

6,50€

2 Apfelfannkuchen

mit Grafschafter Äpfeln

mit Vanilleeis und Fruchtsoße

7,50€

hausgemachtes Cappuccino Eis

mit Fruchtsoße und frischen Früchten

9,80€

Vespers - Kleinigkeiten

„unser“ hausgemachtes,

Glas eingekochtes Schweinemett

mit Gürkchen, Butter & ofenfrischem Brot

7,50€

Das Einmachglas bei Mitnahme +1,50€

kleiner Brie-Teller

ca. 125g Brie, garniert mit Tomate,

Weintrauben, Butter und Brot

6,50€

Schinkenbeißer

ca. 90g mit Brot 3,00€