

Leckeres zum Anstoßen

Sarti Spritz
Sarti rosa, Riesling Sekt, Soda, Limette
9,50 Euro

Aperol Spritz "Driver" Alkoholfreier Aperol, Orange, Tonic, Eis 7,50 Euro

Halter Herbie Bombay Saphire Gin, Tonic, Kräuter, Limette 9,50 Euro

Halter Driver's Gin Alkoholfreier Gin, Tonic, Kräuter, Limette 8,50 Euro

> Aperol Spritz auf Eis 8,50 Euro

Strandgang im Frühling Sanddornlikör, Rieslingsekt 8,50 Euro

Lillet Wild Berry Lillet Blanc, Schweppes wild berry, Beeren, Eis 8,50 Euro

It's Gin time

Nagu Gin - Finnland - kräftig-Eiche Blossom & Hops - Südafrika - blumig-leicht 1689 - Niederlande - citrus-frisch Sears Gin - Deutschland - leichte Rosennote



Veggiemenü

Gartensalate mit frischer Mango-Chili-Vinaigrette und Ziegenkäsetalern

Bärlauchrisotto mit Spargelspitzen und Tomaten gebackene Reisbällchen

Panna Cotta mit Himbeersauce

Menüpreis: 37,00 Euro Hauptgang: 21,00 Euro

Zu Meer

Halter Krabbensuppe

Kutterteller mit Zander-, Lachs- und Schollenfilet anbei Speckbohnen und Bratkartoffeln

Rote Grütze mit Vanilleeis und Schlagsahne

Menüpreis: 42,50 Euro Hauptgang: 27,50 Euro

<u>Frühlingsmenü</u>

Kräutersuppe mit geröstetem Brot

Lammrücken mit Rosmarinjus anbei Süßkartoffelstampf und Peperonata

Crème Brûlée mit Rhabarber und Dulce Leche Eis

Menüpreis: 48,50 Euro Hauptgang: 30,00 Euro



Vorspeisen

Bruschetta mit Tomaten & Mozzarella an kleinem Gartensalat 8,50 Euro

Gartensalate mit frischer Mango-Chili-Vinaigrette und Ziegenkäsetalern 8,50 Euro

Mediterrane Vorspeisenvariation Anti Pasti, Bruschetta, Schinken, Dattel im Bacon Mantel, Ziegenkäse, Salat 15,50 Euro

Carpaccio vom Rinderfilet mit Salat & Parmesan 13,50 Euro

Aus dem Garten

Der Begleiter Kleiner gemischter Gartensalat mit Balsamicodressing 5,80 Euro

Großer Vitalsalat

- mit Hühnerbruststreifen	16,00 Euro
- mit gebratenem Lachsfilet	16,50 Euro
- mit gebratenen Champignons	14,00 Euro



Hausgemachte Suppen

Halter Krabbensuppe

9,00 Euro

Kräutercreme mit Croutons

8,50 Euro

Spanische Tomatensuppe mit Pesto und Parmesan

8,50 Euro

Vegetarisch

Vegetarische Ravioli mit Feige und Peccorino 21,50 Euro

Veganes Gemüsecurry mit gebackenen Reisbällchen und Basmatireis 21,50 Euro

Kinderteller

Kaiserschmarrn ohne Rosinen mit Apfelmus und Zimtzucker	8, 50 Euro
Kleines Hähnchenschnitzel mit Pommes	8, 50 Euro
Pasta-Butter-Parmesan	6, 50 Euro
<u>Kids ganz groß - 3 Gänge Menü für Kinder</u>	
Hühnerbrühe mit Nudeln - Hauptgang zur Wahl - Kindereis	15, 00 Euro



Herzhaftes mit Fleisch & Geflügel

Wildschweinfilet mit orientalischer Würze an Süßkartoffelstampf, wilder Brokkoli, Rhabarber - Chutney 34,00 Euro

Schweinefilet mit Schinken, Feta und getrockneten Tomaten auf Bärlauch-Spargel-Risotto 27,50 Euro

Halter Gärtnerteller Medaillons von Rind-Schwein-Huhn anbei Speckbohnen und Bratkartoffeln 28,50 Euro

Streifen von der Entenbrust mit Mangosalsa anbei Gemüsecurry und Basmatireis 34,50 Euro

Tagliata vom Rind mit Ruccola und Parmesan an Pasta mit Peperonata 32,50 Euro

Aus Fluss & Meer

Gefüllte Schollenfilets (Spinat-Räucherlachs-Frischkäse) hierzu Bratkartoffeln und Hummersauce 28,50 Euro

Zanderfilet mit Schinken und Kirschtomaten an Bärlauch-Spargel-Risotto 28,50 Euro

Lachswürfel aus dem Ofen mit Ruccola & Parmesan an Pasta mit Peperonata 27,50 Euro



Süße Naschereien

Halter Rote Grütze mit Vanilleeis 8,50 Euro

Eis mit "heiss" Vanilleeis mit heißen Kirschen, Himbeeren oder Schokoladensauce 8,50 Euro

Wiebke's Schokochaos Küchlein, Mousse, Eis 9, 50 Euro

Kleines Herrengedeck Espresso, Grappa, Mokkaeis 9, 50 Euro

Kleines Damengedeck Cappuccino, Bailey, Dolce Leche Eis 9, 50 Euro

Cheesecake Creme mit Lotoskeks Himbeeren und Eis 9,50 Euro

Crème Brûlée mit Rhabarber und Dulce Leche Eis 10,00 Euro