

Vorspeisen & Kleinigkeiten

Bruschetta - Halber Strauchtomaten - Basilikum - Mozzarella
an kleinem Gartensalat
6,50 Euro

Carpaccio vom Rinderfilet - Parmesan - Salat- Pinienkerne
12,50 Euro

Feldsalat - Glühwein - Ente - Granatapfel
11,50 Euro

Aus dem Garten

Der Begleiter
Kleiner gemischter Gartensalat mit Balsamicodressing
5,50 Euro

Großer Vitalsalat

- mit Hühnerbruststreifen 14,50 Euro
- mit gebratenen Rinderfiletstreifen 15,50 Euro
- mit vegetarischen Falaffelbällchen 14,50 Euro

Hausgemachte Suppen

Cremige Pfifferlingscreme mit Bacon & Croutons

7,00 Euro

Champagner-Senf-Süppchen mit gebackener Dattel

7,50 Euro

Linsencreme mit Kokosmilch & Curry

6,00 Euro

Vegetarisches & Veganes

Veganes Risotto mit gebratenen Champignons & Falaffel

16,00 Euro

Vegane Linsenravioli - Schmorgemüse - Curryschaum

16,80 Euro

Vegetarische Tagliatelle Carbonara

gebratene Champignons- Lauch - Räuchertofu - Parmesan - Ei

16,00 Euro

Herzhaftes mit Fleisch & Geflügel

Hähnchenbrustfilet mit Serranoknusper & Zitrusfrucht
anbei Risotto und Feldsalat
19,50 Euro

Rumpsteak mit Bourbon-Pfeffer-Lack
an Speckbohnen und Kartoffelgratin
28,50 Euro

3erlei vom Wild (Reh-, Hirsch-, Wildschweinfilet)
anbei Rahmwirsing und Schupfnudeln
29,50 Euro

Streifen vom Rinderfilet -Tomaten- Parmesan- Pinienkerne
an Tagliatelle in Pilzrahm
27,50 Euro

Aus Fluss & Meer

Medaillons vom Steinbeißerfilet „skandinavische Art“
mit Rote Bete- Kartoffel - Wurzel
27,50 Euro

Lachsfilet „Flammkuchenstyle“
an Risotto und Feldsalat
21,80 Euro

Doradenfilets „Surf & Earth“
Topinambur - Linse
25,50 Euro

Süße Naschereien

Halter Rote Grütze mit Vanilleeis

5,50 Euro

Eis mit „heiss“

heißen Kirschen, heißer Schokoladensauce oder heißen Rumpflaunen

6,00 Euro

Wiebke's Schokochoas

Küchlein, Mousse, Eis

8,00 Euro

Kleines Herrengedeck

Espresso, Grappa, Kaffeeis

6,95 Euro

Kleines Damengedeck

Cappuccino, Baileys, Kaffeeis

6,95 Euro

Deichmenü

Halter Krabbensuppe

Kutterteller

Lachs-Schollen- und Zanderfilet
mit Speckbohnen und Bratkartoffeln

Rote Grütze mit Vanilleeis

Menüpreis: 34,50 Euro

Hauptgang: 25,50 Euro

Gärtnermenü

Seelentröster

Schweinemedallions „Flammkuchenstyle“
mit Speckbohnen und Bratkartoffeln

Rote Grütze mit Vanilleeis

Menüpreis: 34,50 Euro

Hauptgang: 24,50 Euro

Wintermenü

Feldsalat mit Granatapfel & Croutons

Entenbrust mit winterlichen Aromen
mit Cranberrierotkraut und Schupfnudeln

Warmes Schokoladenküchlein mit Eis von der gebrannten Mandel

Menüpreis: 39,00 Euro

Hauptgang: 28,50 Euro

Leckerer zum Anstoßen

Ingo

Sekt mit Holunder & Ingwer

6,50 Euro

Sekt Cynar

Riesling Sekt, Artischockenlikör, Limette

5,50 Euro

Halter Herbie

Bombay Sapphire Gin,
Tonic, Kräuter, Limette

7,50 Euro

Aperol Spritz auf Eis

6,50 Euro

Lillet Winter Dream

6,50 Euro