

Vorspeisen

Bunter Pflücksalat mit Ziegenkäse in Walnusskruste gratiniert
an leichter Vinaigrette 9,50 €

Geräucherter Lachs auf Kartoffelrösti mit Meerrettichschaum 12,50 €

Aus dem Ofen

Flammkuchen „Elsässer Art“ 10,00 €
Mit geräuchertem Speck, roten Zwiebeln und Frühlingslauch

Aus Fluss und Meer

Backfisch vom Kabeljau mit Kartoffel- und Gurkensalat,
dazu hausgemachte Remoulade 19,00 €

Hot Stone

Auf dem „heißen Stein“ serviert, werden sie selbst aktiv
mit Pommes Frites, kleinem Salat und vier verschiedenen hausgemachten Dips:
Birnen-Thymian Chutney, Aioli, Honig-Senf Dip und Kräuterbutter

Schweinefilet	19,00 €
Rumpsteak	26,00 €
Lammrücken	24,00 €

Vör de Lütten

Nudeln mit Tomatensauce	5,00 €
Chicken Nuggets mit Pommes Frites	6,00 €
Milchreis mit Apfelmus und Zimt & Zucker	5,00 €

Spargelkarte

Spargelcremesüppchen

7,50 €

Spargelflammkuchen

mit geröstetem Spargel und Kochschinken

12,00 €

250g Spargel mit Sauce Hollandaise oder Semmelbutter und glasierten
Kräuterdrillingen, wahlweise dazu:

Schnitzel vom Schwein	22,50 €
Roh- und Kochschinken	18,50 €
Rumpsteak	27,00 €
Lachs	23,00 €
Kräuterrührei	17,50 €

Crème Brûlée von der weißen Schokolade mit hausgemachtem
Waldbeerensorbet

7,50 €