

Das Beste vorweg...

*S*chaumsüppchen von Birne und Sellerie
mit Kräutercroutons und Schinkenchip 6,00 €

*F*eldsalat mit geräucherter Entenbrust
und Preiselbeervinaigrette 9,50 €

Fluss & Meer

*W*arm geräucherter Stremel Lachs 18,00 €
mit jungen Kartoffeln, Roter Bete und Meerrettichsauce

*G*ebratenes Filet vom Zander 17,50 €
mit Rahmwirsing und Kartoffelpüree

Hof & Wiese

*S*chnitzel Hamburger Art (auch gern klassisch ohne Ei) 15,00 €
mit zwei Spiegeleiern, Bratkartoffeln und kleinem Salat (H,C,M,A)

*220g R*inderhüftsteak 18,50 €
mit gebratenen Estragonpilzen,
Zwiebelmarmelade und Bratkartoffeln

*G*ebratene Entenleber 16,50 €
auf Tüftenpüree mit glasiertem pommerschen Krummstiel und
Bratensauce

*M*aispoulardenbrust 17,00 €
auf Rosenkohl, Herzoginkartoffeln und
einer Rotburgunderjus (A)

Aus dem Ofen

*F*lammkuchen „Elsässer Art“

mit Speck, Zwiebeln, Rucola und Frühlingslauch (G) 8,50 €

*F*lammkuchen „Mediterrane Art“

mit Büffel Mozzarella, Kirschtomaten und Rucola (G) 8,50 €

*F*lammkuchen „Nordisch“

mit Kräutersauerrahm und Rauchlachs (G,D) 8,50 €

Hot Stone

Auf dem „*heißen Stein*“ serviert, werden Sie selbst aktiv

mit Pommes Frites, kleinem Salat und vier verschiedenen Dips:

kräftige Aioli / Senfsoße / Kräuterbutter / BBQ Chutney (H,M,O)

*R*ücken vom Salzwiesen Lamm 19,50 €

*S*chweinefilet 18,50 €

*R*umpsteak 23,00 €

Vör de Lütten

*M*ilchreis mit Apfelmus
und Zimt & Zucker (G) 5,00 €

*K*inderschnitzel (C,G) 5,00 €
mit Pommes

Zum Schluss

*C*rème Brûlée
mit Birnensorbet 6,50 €

*S*tolper Beerengrütze mit Vanillesauce 6,00 €