

THE MENU

ab 27.06.2025

Suppen

STARTERS

Karotten-Ingwersuppe Gebratene Garnele	7,50
Pfifferling-Rahmsuppe Pfifferlinge	8,50

Vorspeisen

STARTERS

Bruschetta von der Tomate Geröstetes Ciabatta Tomate Basilikum Aceto Balsamico	9,50
Panna Cotta von Waldpilzen Gebratene Pfifferlinge Wildkräuter Thymian Eiscreme Crisp Sour Cream & Spring Onion	17,90
Carpaccio vom Rind Zitronenöl Radieschen Pfifferlinge Parmesan Chips	18,90

Eine Auflistung der Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie gerne auf Nachfrage.
Alle Preise in Euro, inkl. Mehrwertsteuer

Vegan

Gebackener Sellerie
Veganer Käse | Pfifferlinge | Tomate | Rucola Salat | Granatapfelsalsa 17,90

Mediterrane Teigtaschen
Tomate | Zucchini | Aubergine 15,50

Vegetarisch

Pfifferling Gulasch mit handgeschabten Eier Spätzle
Crème Fraîche | Frühlingslauch 16,90

Pappardelle in Petersilienrahm
Pfifferlinge | Frühlingslauch 15,90

mit Garnelen 24,00

Salat

Lila-Süßkartoffel-Glasnudelsalat mit Chili-Himbeer-Vinaigrette
Karotte | Edamame | Zuckerschoten | Zucchini | Frühlingslauch |
Basilikum | Nic Nacs 13,80

mit gebratenen Garnelen 22,50

mit gebratenen Putenstreifen 20,00

mit gebratenen Pfifferlingen 21,90

Burger

MAIN COURSE

„Turkey“ gebratene Putenbrust im Brioche Brötchen Salat Sauce Aurora Gewürzgurke Tomate Pommes Frites	18,90
„Veganer“ Kichererbsen-Burger im Brioche Brötchen Salat Tomate Sweet Chili Sauce Salatgurke Pommes Frites	19,90
„Spezial“ Rindfleischburger im Brioche Brötchen Salat Gewürzgurke Tomate karamellisierte Zwiebeln Avocado Käse Bacon Pommes Frites	19,90
Lachs Burger mit Meerrettichkruste im Brioche Brötchen Cocktailsauce Salat Tomate Radieschen Sprossen McCain Beer Battered Onion Rings	23,90

Fisch

MAIN COURSE

Gebratene Scholle Finkenwerder Art
Speckbutter | Zitrone | Kräuterkartoffeln | bunte Blattsalate 28,50

Gebratenes Lachsfilet
Pfifferlinge | Tomate | Balsamico Gel | Estragon Öl 33,50

Highlight

Nur auf Vorbestellung bis 13.00 Uhr

Nordsee Seezunge in Butter gebraten
Zitrone | flüssige Butter | Kräuterkartoffeln | bunte Blattsalate 55,00

Klassiker Fleisch

MAIN COURSE

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust
Portweinjus | Pfifferlinge | Minimaiskolben | Erbsenpüree 33,50

Wiener Schnitzel
Preiselbeeren | Bratkartoffeln | Gurkensalat 29,00

Grillkarte

BITTE WÄHLEN SIE IHR HAUPTGERICHT,
BEILAGEN, DIPS UND SAUCEN NACH IHREN WÜNSCHEN!

MAIN COURSE

Zanderfilet gebraten	19,50
Dorschfilet gebraten	21,50
Lachsfilet gebraten	25,50
Rosa gebratene Barbarie Entenbrust	24,00
Gebratenes Rumpsteak ca.200g	30,00
Gebratenes Rib Eye Steak ca. 300g	32,00

BEILAGEN

Wok Gemüse	5,50
Mediterranes Gemüse	5,50
Gebratene Pfifferlinge	6,50
Beilagensalat	5,00
Ofenkartoffel mit Sour Cream	7,00
Bratkartoffeln	6,50
Pommes Frites	7,00
Süßkartoffel Pommes	7,00
Kräuterkartoffeln	5,50

DIPS

Kräuterbutter	2,40
Aioli mit Rosa Beeren	2,00
Tages Dip	3,00

SAUCEN

Portwein Jus	2,50
Sauce Béarnaise	2,50
Chablis-Sauce	2,50
Ketchup	1,00
Mayonnaise	1,00

Eine Auflistung der Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie gerne auf Nachfrage.
Alle Preise in Euro, inkl. Mehrwertsteuer

Dessert

SPEZIALITÄT

Bananen-Passionsfrucht Crème Brûlée Pistazieneis Passionsfrucht Crumble Minze	9,50
Schwarzwälder Kirsch Dessert Mousse Kirsche Schoko Gel Kirschwasser-Sahne Sorbet Honey-Kresse	12,50
Flambierte Erdbeeren Weißes Schokoladenmousse Vanilleeis Biscotti Minze Grand Marnier	13,50

Eis und Sorbet

DESSERT

je Kugel	
Schokoladen-Eis	2,50
Vanille-Eis	2,50
Erdbeer-Eis	2,50
Pistazien-Eis	2,50
Walnuss-Eis	2,50
Himbeer-Sorbet	3,50
Blutorangen-Sorbet	3,50
Kirsch-Sorbet	3,50
Portion Sahne	1,50

Bestellen Sie gerne auch
Digestif und Kaffeespezialitäten bei unserem Service-Personal