

# Speisekarte

## - Vorspeisen -

**Deftige Gulaschsuppe**  
mit Rindfleisch, Paprika,  
Zwiebel & Kartoffelwürfel  
*(dazu reichen wir Steinofenbaguette)*

- 5,50 -

**Karotten-Ingwer-Suppe**  
feinwürzig, leicht strukturiert  
mit Ingwerchips & Karottenstroh

- 5,00 -

**Tomatencremesuppe**  
mit Basilikumpesto

- 5,00 -

## - Grün & Knackig -

**Brotsalat**  
mit Rauke, Kirschtomaten  
& Kürbiskernen  
an Honig-Thymian-Dressing

- 11,50 -

## - Grün & Knackig -

**Erdbeer-Mozzarella-  
Carpaccio**  
mit Rauke, Cashewkernen &  
Basilikumpesto

- 13,00 -

## - Aus dem Gemüsegarten -

**Buntes Gemüsecurry**  
von Zucchini, Champignons,  
bunter Paprika & roten Zwiebeln  
auf Weißweinrisotto  
mit Rauke

- 13,00 -

## - Am Haken -

**Gebratenes Filet  
vom Zander**  
auf Spinatrahm,  
mit Weißweinrisotto & Kirschtomaten

- 17,50 -

\* Eine vollständige Auskunft zu unseren verwendeten  
Inhalts- und Zusatzstoffen erhalten Sie jederzeit bei  
unserem Servicepersonal.

# Speisekarte

## - Gefiedertes -

### Coq au vin

Hähnchenoberkeule  
in leichtem Rotweinsud,  
auf grünem Marktgemüse  
von Brokkoli, Erbsen & Bohnen,  
an Kartoffelselleriepüree

- 17,50 -

## - Schwein gehabt -

### Gebratene Medaillons vom Schweinefilet

in Orangen-Schmand mit rosa Beeren,  
dazu Ratatouille von Zucchini,  
Aubergine, Paprika, Tomate & Zwiebel  
an Püree von der Süßkartoffel

- 22,00 -

## - Ochs & Rind -

### Zartes Kalbsgulasch

auf Rahmrotkohl  
mit Wickelkloß

- 21,00 -

### Ochsenbäckchen

zart geschmort in Rotwein-Jus,  
auf Aromamöhren mit luftigem  
Kartoffelselleriepüree

- 23,00 -

## - Süße Verführung -

### Crème Brulée

- 6,00 -

### Parfait der Saison

mit Erdbeer-Relish

- 6,50 -

### Halbflüssiger Schokoladenkuchen

mit Kirschragout

- 7,00 -

\* Eine vollständige Auskunft zu unseren verwendeten  
Inhalts- und Zusatzstoffen erhalten Sie jederzeit bei  
unserem Servicepersonal.