

## Vorspeisen

Ragout Fin von der Landente mit Brot <sup>(1,4,5,9,11,12,13)</sup> 8,50 €

„Bemooster Stein“ <sup>(4,5,11,12,13)</sup>  
(Tomaten-, Rucola- und Kräuterquark mit Kresse und Buchenpilzen) 9,80 €

Marinierte Blattsalate konfierten Kirschtomaten, Parmesan und  
Vinaigrette vom grünen Tee <sup>(4,5,9,11,12,13,14)</sup> 11,50 €

Frühlingsrolle von Peenefischen mit Glasnudelsalat  
<sup>(1,2,3,4,5,6,7,9,10,11,12,13,14)</sup> 11,90 €

## Suppen

Soljanka mit Kräutern und Schmand Tasse 4,90 €  
<sup>(1,4,5,7,11,12,13)</sup> Terrine 6,50 €

Bärlauchsuppe mit gebackenen Fischpralinen <sup>(3,4,5,7,9,10,11,12,13)</sup> Tasse 5,50 €  
Terrine 7,40 €

Eintopf von der Taube mit Gemüse & Gerste  
<sup>(1,4,5,9,10,11,12,13)</sup> Teller 9,50 €

## Vegetarisch

Gebackene Minipaprika auf Kichererbsen – Gemüsecurry <sup>(4,5,7,9,11,12,13,14)</sup> 13,80 €

Gemüseburger auf unsere Art mit Grünzeug <sup>(4,5,7,9,11,12,13,14)</sup> 14,90 €

## Fisch

Variation vom Hering mit Apfel- Zwiebeldip  
und Bratkartoffeln <sup>(3,4,5,9,11,13,14)</sup> 13,80 €

Gebrautes Zanderfilet auf Paprika – Bandnudeln  
und Pesto <sup>(1,3,4,5,6,7,9,10,11,12,13,14)</sup> 17,50 €

Geschmortes Welsfilet mit Gemüse, Gnocchi  
und Zitronengrassauce <sup>(1,2,3,4,5,6,7,9,10,11,12,13,14)</sup> 18,80 €

Skreifilet auf Stockfisch– Fenchel - Püree und Kräutersauce <sup>(3,4,5,9,10,11,13,14)</sup> 19,90 €

## **Fleisch**

Hausgemachte Bauernsülze mit Remouladensauce und Bratkartoffeln <sup>(1,4,5,9,11,13,14)</sup>	14,80 €
Gebackenes Schweineschnitzel mit Rahmpilzen und Pommes frites <sup>(4, 5, 7,9,11,12,13,14)</sup>	15,50 €
180g Burger vom heimischen Wild mit Steak House Pommes und Sour Cream <sup>(4,5,7,9,11,12,13,14)</sup>	16,90 €
Ragout vom Damwild mit Preiselbeer Rotkohl und Serviettenknödel <sup>(1,4,5,7,9,11,12,13,14)</sup>	18,50 €
Gebratene Maispoularde mit jungem Gemüse, Gnocchi und Thymianjus <sup>(1,4,5,7,9,11,12,13,14)</sup>	19,80 €

## **Kindergerichte**

Pommes frites rot/weiß <sup>(7,9,11,12)</sup>	5,00 €
Oma's Milchreis mit Zimt und Zucker oder Apfelmus <sup>(11)</sup>	7,50 €
Spaghetti Bolognese <sup>(1,7,11,12)</sup>	8,50 €
Backhähnchen mit Gartengemüse und Pommes frites <sup>(4,5,7,11,12,13)</sup>	9,50 €

*Gerne können Sie die Beilagen variieren oder lassen Sie sich von unserem Servicepersonal beraten.*

## **Dessert**

Marillenködel mit Beerengrütze mit Toncabohnensauce <sup>(4,5,7,9,11,12,13)</sup>	8,60 €
Blumentopf von der Himbeere mit Birkensorbet <sup>(4,5,7,9,11,12,13)</sup>	9,60 €
Honigarte mit Rahmeis vom Heu & marinierten Früchten <sup>(4,5,7,11,12,13)</sup>	9,80 €

## Aus der Backstube

Russischer Zupfkuchen (4,5,6,7,8,9,11,12,13)	3,60 €
Apfelkuchen (5,6,7,9,12,13)	3,60 €
Donauwelle (4,5,6,7,11,12,13)	3,90 €
Gefüllter Mandelbienenstich (4,5,7,11,12,13)	3,90 €
Erdbeer – Buttermilchschnitte (5,6,7,11,12,13)	3,90 €

## Eisbecher

Eisschokolade mit Sahne (5,6,7,11,12,13) (mit 2 Kugeln Vanilleeis, Kakao, Sahne)	5,50 €
Eiskaffee mit Sahne (5,6,7,11,12,13) (mit 2 Kugeln Vanilleeis, Kaffee, Sahne)	5,50 €
Gemischtes Eis mit Sahne (5,6,7,11,12,13) (je 1 Kugel Vanille-, Erdbeer- und Schokoladeneis, Sahne)	5,50 €
Schwedenbecher mit Sahne (5,6,7,11,12,13) (mit 3 Kugeln Vanilleeis, Eierlikör, Apfelmus, Sahne)	7,20 €
Früchtebecher mit Sahne (5,6,7,11,12,13) (mit 3 Kugeln Früchteeis, Früchte der Saison, Sahne)	7,20 €

### Deklaration der Inhaltsstoffe:

1 = Sellerie	5 = Nüsse	9 = Schwefeldioxid und Sulfite	13 = Erdnüsse
2 = Weichtiere	6 = Soja	10 = Krustentiere	14 = Senf
3 = Fische	7 = Eier	11 = Milch bzw. Laktose	
4 = Sesam	8 = Lupine	12 = Gluten	