

Vorspeisen:

Rindercapriccio
mit Rucola, Parmesan, Pinienkernen
und sonnengereiften Kirschtomaten
12,80 €

Winterlicher Salat
mit Hausdressing, Kräuterfrischkäse
dazu Baguette
9,80 €

Suppen

Rinderkraftbrühe
mit Kalbsflädle
6,80 €

Tomatencremesuppe
garniert mit Sahne und Basilikum
6,50 €

Waldpilzcremesuppe
dazu Croutons
6,80 €

Ländliche Gerichte:

Roastbeef „kalt“

ca. 180g 22,00 €

ca. 220g 26,00 €

mit Remouladensauce und Bratkartoffeln

Tafelspitzsülze

nach Omas „Art“

*mit frischen Apfelmeerrettich
und norddeutschen Bratkartoffeln*

19,80€

Hauptgerichte:

Gebratene Fischfilets

auf Rahmwirsing, dazu

heimischen Petersilienkartoffeln

24,00 €

Knusprige halbe Ente

mit Madeirajus, Apfelrotkohl und

hausgemachte Kartoffelklöße

24,80 €

Hirsch-Edel-Ragout mit Pfifferlingen,

gefüllter Pfirsich mit Preiselbeeren,

Rotkohl und Kroketten

24,50 €

*Lütauer Grünkohlplatte
mit Kassler, Kohlwurst und Schweinebacke,
dazu Röstkartoffeln oder auf Wunsch Salzkartoffeln
20,00 €*

*Gebratenes Rinderfilet,
auf Brioche mit Trüffelbutter,
dazu sautierte Kräuterseitlingen
und Macaire-Kartoffeln
ca. 200g 28,00 €
ca. 300g 35,00 €*

Vegetarisch:

*Tagliatelle in Trüffelrahm
serviert mit frischem Rucola,
gebratenen Seitlingen
und Balsamico
18,80 €*

