

## 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 €*

