

# Menü:

## 2 gebratene Black Tiger Garnelen

Kürbiscreme & Basilikum Pesto

16,5

---

## Rehmedaillons aus heimischer Jagd

Pfifferlinge / Holunder-Sauce

Knöpfe & Gemüse

29,5

---

## Karamelköpfe (Flan) Vanilleeis & Sahne

8,5

**Menü komplett: 48**

## Dessert:

### „Unser Sorbetteller“

Erdbeer- Holunderblüten

Himbeer & Zitronen Sorbet mit Früchten

9,8

### Weisses Mokkaeis mit Baileys

7,8

### „Espresso Küsschen“

Doppelter Espresso / Vanilleeis / Eierlikör & Sahne

7

### Zwetschgen- Tiramisu

Mascarponecreme / Zwetschgen / Biskuit & Zwetschgen- Sorbet

8,8

---

Verehrte Gäste, sie leiden an einer Lebensmittelunverträglichkeit oder einer Allergie?

Sprechen Sie uns an, wir beraten sie gerne.

Unsere hausgemachten Saucen werden mit Wein hergestellt und enthalten Sulfide.

Für zusätzliche Saucen berechnen wir: Braten Sauce 1,5 € / Rahm Sauce 2 €

## Suppe / Vorspeise / Salat

### Rahmsuppe vom Hokkaido- Kürbis

7,9

### Kleiner Bunter Salatteller

Blatt & Rohkostsalate 2)5)

6,8

### Rote Bete mariniert

Portwein Feige / gebackener Ziegenkäse & Walnüsse

15,8

### Fitnesssteller:

Knusperschnitzel von der Freiamter Pute

Blatt und Rohkostsalate an Joghurt-Kräuter dressing 2)5)

20,5

## Hauptgerichte:

### Rumpsteak vom Angus Rind

Pfefferrahm- Sauce & Pommes-frites

26,9

### Zanderfilet aus dem Ijsselmeer

im knusprigen Kartoffelmantel

Rahmwirsing & Rotwein- Reduktion

29,5

### Kalbfleisch - Kokoscurry

Gemüse/ Pfirsich- Chutney & Basmatireis (rassig)

Kl. Portion 22 / 24

### Cordon bleu vom Kalbsrücken

mit Schinken und Käse gefüllt / Pommes frites

24,9

### Kürbis -Risotto V

mit gebläutem Ziegenfrischkäse / Kürbiskerne

21,5