

Vorspeisen

Kleiner Beilagen Salat

nach Marktlage

4,60

Spargelcremesuppe

mit Sahne verfeinert und frischer Kresse

7,90

Rinderkraftbrühe

mit Gemüsejulienne und Fleischklößchen

6,80

Kleinigkeiten

Kartoffelrösti

an Räucherlachs und Salat

13,20

Großer Salat der Saison

10,50

-mit gebratenem Fischfilet

13,90

-mit gebratener Hähnchenbrust

13,90

Vegetarisch

Orientalisches Linsencurry
mit hausgemachten Falafel Bällchen

14,90

Fleisch

Königsberger Klopse
klassisch in heller Sauce mit Kapern
dazu Salzkartoffeln und Rote Beete

14,90

Hähnchenbrust
überbacken mit Paprika Ricotta Pesto
mit Sommergemüse dazu Kroketten

14,90

Empfehlung des Hauses

Fischerschmaus
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
mit Streifen vom grätenfreien Fischfilet,
in Ei gebraten, mit Käse überbacken

13,90

Schnitzel

Wahlweise Schweine – oder Hähnchenfleisch

Herren Schnitzel

mit Champignons überbacken
dazu eine Beilage nach Wahl

14,10

Wiener Art

mit Gurkensalat
dazu eine Beilage nach Wahl

14,10

Fisch

Zu allen Fischgerichten reichen wir Zitronensauce

Fangfrische Schollenfilets

mit Sommergemüse dazu eine Beilage nach Wahl

14,90

Knurrhahnfilet aus der Nordsee

an Rahmsauerkraut dazu eine Beilage nach Wahl

14,90

Beilagen zur Wahl

Salzkartoffeln, Bratkartoffeln,
Petersilienkartoffeln, Sommergemüse,
Pommes oder Kroketten

Spargel

Eine Portion = 500gr Rohgewicht

Eine Portion Spargel

klassisch mit Salzkartoffeln und zerlassener Butter
oder auf Wunsch mit Hollandaise

17,30

- mit Schweineschnitzel

22,20

- mit gebratenen Schollenfilets

24,70

- mit Katenrauch Schinken

21,70

- mit gekochten Vorderschinken

21,70

Flammkuchen

Elsässer Art

mit Schinkenwürfeln, roten Zwiebeln,
Lauch und Frühlingszwiebeln

11,50

Räucherlachs

mit Frühlingszwiebeln, Lauch, Rucola
und Räucherlachs

13,90

Vegetarisch

mit Frühlingszwiebeln, Lauch, Rucola,
Cherrytomaten und Fetakäse

11,80