

## Vorspeisen

### *Gemischter Salat*

mit Gartenfrüchten und Hausdressing <sup>9,10,12</sup>

### *Königin Pastete*

gefüllt mit feinem Geflügelragout und Sauce Hollandaise überbacken <sup>1,3,7,9</sup>

### *Tatar vom Weideochsen*

mit gebackenem Fenchel und klassischen Garnituren <sup>1,2,3,4,6,7,9,10,11,12</sup>

## Suppen

### *Tomatensuppe*

mit Sahnehaube und Basilikum Öl <sup>Laktosefrei</sup>

### *Klare Ochsenschwanzsuppe*

mit Chesterstange <sup>1,3,7</sup>

## Vegetarisch

### *Vegane Lasagne*

mit Ofentomaten und Kräuter-Kresse Salat <sup>1,6,9,10,12</sup>

## Hauptgerichte

### *Seezunge „Müllerin“*

mit grünem Spargel und Kerbelkartoffeln <sup>1,4,5,7</sup>

### *Wiener Schnitzel*

mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat <sup>1,3,7,9,10,12</sup>

### *Schweinefiletstreifen in Rahm* <sup>Laktosefrei</sup>

mit gebratenen Champignons und hausgemachtem Kartoffelrösti

### *Maritim Burger*

mit Homestyle Pommes <sup>1,3,9,10</sup>

### *Rinderroulade*

mit Julienne Gemüse und Kartoffelstampf <sup>1,2,3,6,7,8,9,10,11</sup>

### *Rinderfiletsteak „Madagaskar“*

an Pfeffersauce mit Speckbohnenbündchen und Kartoffelgratin <sup>1,2,3,4,6,7,9,10,11,12</sup>

## Dessert

### *„Coupe Danmark“*

Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce <sup>1,3,7</sup>

### *Warmer Schokoladenkuchen*

mit flüssigem Kern an Vanilleeis <sup>1,3,7</sup>

### *Kleine Käseauswahl*

mit Feigensenf und Grissini <sup>1,7,10</sup>