

Spargelzeit

Suppe

Spargelcremesuppe ^{7,9} 5,70 €

Hauptgerichte

Frischer Spargel 300g 15,50 €

mit neuen Kartoffeln

Wahlweise dazu Sauce Hollandaise ^{3,7,9}

oder zerlassene Butter ⁷

zusätzliche Beilagen

Portion Kochschinken ¹² 3,50 €

Portion Schinken roh ¹² 3,50 €

Portion Graved Lachs 4,70 €

Schnitzel Wiener Art 160 g ^{1,3} 7,50 €

Rinderfilet 180 g 18,00 €

Zanderfilet 160 g ¹ 8,00 €

Dessert

Rhabarberkompott 8,90 €

mit Erdbeer Käsekuchen Eis ^{1,3,7}

A la Carte

Vorspeisen

Gemischter Salat 9,50 €

mit Gartenfrüchten und Hausdressing ^{9,10,12}

Königin Pastete 10,50 €

mit feinem Geflügelragout

und Sauce Hollandaise überbacken ^{1,3,7,9}

Tatar vom Weideochsen 12,00 €

mit gebackenem Fenchel

und klassischen Garnituren ^{1,2,3,4,6,7,9,10,11,12}

A la Carte

Suppen

Tomatensuppe 6,20 €

mit Sahnehaube und Basilikum Öl ^{Laktose frei}

Klare Ochsenschwanzsuppe 8,00 €

mit Chesterstange ^{1,3,7}

Vegetarisch

Vegane Lasagne 18,00 €

mit Ofentomaten

und Kräuter-Kresse Salat ^{1,6,9,10,12}

Hauptgerichte

Seezunge „Müllerin“ 22,50 €

mit grünem Spargel und Kerbelkartoffeln ^{1,4,5,7}

Wiener Schnitzel 21,50 €

mit Bratkartoffeln

und gemischtem Salat ^{1,3,7,9,10,12}

Schweinefiletstreifen in Rahm ^{Laktose frei} 17,50 €

mit gebratenen Champignons

und hausgemachtem Kartoffelrösti

Maritim Burger 13,50 €

mit Homestyle Pommes ^{1,3,9,10}

Rinderroulade

20,50 €

mit Julienne Gemüse

und Kartoffelstampf ^{1,2,3,6,7,8,9,10,11}

Rinderfiletsteak „Madagaskar“ 29,50 €

an Pfeffersauce mit Speckbohnen

und Kartoffelgratin ^{1,2,3,4,6,7,9,10,11,12}

Dessert

„Coupe Danmark“ 6,00 €

Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce ^{1,3,7}

Warmer Schokoladenkuchen 8,30 €

mit flüssigem Kern an Vanilleeis ^{1,3,7}

Am Tisch zubereitet

Flammierte Kirschen 14,90 €

mit Vanilleeis ⁷

1 Weizen, 2 Krebstiere, 3 Eier, 4 Fisch, 5 Nüsse, 6 Sojabohnen, 7 Milch, 8 Schalenfrüchte, 9 Sellerie, 10 Senf, 11 Sesam, 12 Sulfite, 13 Lupine, 14 Weichtiere

