

## Vorspeisen

<b>Gemischter Salat</b>	9,50 €
mit Gartenfrüchten und Hausdressing 9,10,12	
<b>Königin Pastete</b>	10,50 €
mit feinem Geflügelragout und Sauce Hollandaise überbacken 1,3,7,9	
<b>Rinder Carpaccio</b>	12,50 €
mit Rucola und Parmesan 7	

## Suppen

<b>Tomatensuppe</b>	6,20 €
mit Sahnehaube und Basilikum Öl <small>Laktose frei</small>	
<b>Pfifferling Cremesuppe</b>	6,90 €
mit Bacon Chip 7, <small>gepökelt</small>	

## Vegetarisch

<b>Gebratene Pilzpfanne</b>	13,80 €
in Kräuter Sojasoße mit Semmelknödel und Salatbouquet 1,3,6	

## Hauptgerichte

<b>Kutterscholle mit Speck gebraten,</b>	16,50 €
Kirschtomaten, Salzkartoffeln und Gurkensalat 1,4,12, <small>gepökelt</small>	
<b>Gebratenes Zanderfilet</b>	18,50 €
mit Tagliatelle in Pfifferling Rahmsoße 1,4,7	
<b>Maritim Burger</b>	13,50 €
mit Homestyle Pommes 1,3,9,10	
<b>Schweinefiletstreifen in Rahm</b>	17,50 €
mit Pilzen und hausgemachtem Kartoffelrösti <small>Laktosefrei</small>	
<b>Wiener Schnitzel</b>	21,50 €
mit lauwarmem Kartoffelsalat und gemischtem Salat 1,3,12	
<b>Rumpsteak gebraten unter Kruste mit Pfifferlingen</b>	24,70 €
mit Speckbohnenbündchen und Homestyle Pommes 1,7, <small>gepökelt</small>	

## Dessert

<b>Kugel Eis</b>	2,40 €
Vanille, Schokolade, Erdbeer, Joghurt-Waldfrucht, Kokos Sorbet, Mango Sorbet	
<b>Warmer Schokoladenkuchen</b>	8,30 €
mit flüssigem Kern an Vanilleeis 1,3,7	
<b>Mango Panna Cotta</b>	8,90 €
mit Schattenmorellen Ragout <small>Laktosefreie Sahne</small>	
<b>Kleine Käseauswahl</b>	10,90 €
mit Fruchtsenf und Grissini 1,7,9,10	

## Am Tisch zubereitet

<b>Flammierte Kirschen</b>	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

