

*Natur vor der Tür, Natur auf dem Tisch. Leichte Gerichte für
Gesundheit und Wohlbefinden. Fleisch von heimischen
Weidetieren, Getreide aus natürlichem Anbau & Kräuter aus
dem eigenen Garten, machen unsere Gerichte zu einer Freude
für Sinne und Gaumen!*

Als Aperitif empfehlen wir Ihnen:

Lillet Wild Berry 6,50 €

„Hugo“ Sekt & Holunderblütensirup 6,00 €

*“Amerie” Himbeerlikör & Walderdbeeren
aufgefüllt mit Sekt 6,50 €*

Granatapfel Spritz 6,00 €

Kürbis – Apfel - Creme ^{10,6} 6,50 €

"Suppen Trio"

Dreierlei Suppen zum probieren!

Erbsencreme & Shrimps

Pfifferlingcreme / Tomatensuppe ^{,9,10,14,6} 7,30 €

Gratinierter Ziegenkäse / Honig / Balsamico

gebackenem Rucola ^{,9,10,6} 9,50 €

Carpaccio von hausgebeiztem Angusrind

Rucola Salat / Parmesanspännen ^{10,9,12,} 11,50 €

Bruschetta „Royal“

geröstetes Knoblauchbrot

marinierte Strauchomaten / Garnelenspieß / Parmesan ^{1,9,10,6,14} 10,80 €

Garnelen in Knoblauchöl

Hausbrot ^{1,14,12,6} 11,50 €

Mediterrane Vorspeisenplatte: ab 2 Pers.
Tomaten-Mozarella / Anti Pasti / Gratinierter Ziegenkäse /
Hausgebeitzter Lachs / Melone & Schinken / Garnelen
Brot & Dip ^{1,9,12,14,10,6} a Pers. 12,80 €

Unsere Weinempfehlung:
2019 er Il Forte Gavi DOCG
Trocken & aromatisch, leicht & spritzig
Glas 0,2l 7,50 €

2017 Etrusco . Nero di Troja Primitivo
Rotwein Italien Puglia
würzig, satte Frucht, harmonisch trocken
Glas 0,2l 6,50 €

Flammkuchen Ruccola / Schinken / Pfifferlingen
Tomaten / Mozarella ^{1,9,10,6} 12,90 €

Grillteller 3 Steaks vom Rind, Schwein & Pute
geschmorte Zwiebeln / Gemüse
Kräuterbutter / Pommes – frites / Salatteller^{9,10,6,5} 20,80 €

Marienthaler Steakplatte ab 2 Pers.
Steaks vom Rind, Schwein, Pute & Lamm
Schwenkgemüse, Kräuterbutter & Pfefferrahm,
Rosmarinkartoffeln, Kroketten & Salatteller ^{9,10,5,6} a Pers. 23,80 €

Dry Age Burger
Rote Zwiebeln / Tomaten,
marinierter Rotkohl / Preisselbeeren / Brie / Schmorke ^{1,9,10,6} 15,50 €

Pulled Pork Burger
Rote Zwiebeln / Tomaten/Chedarkäse
Salat / Pommes-frites ^{1,9,10,6} 14,90 €

Kotelette „Du Bell“ vom Lembecker Strohschwein
Sauce Robert / Röstkartoffeln / Salatteller ^{1,9,10,6} 16,90 €

Schnitzel „Cordon Bleu“
gefüllt mit Käse & Schinken,
Bratkartoffeln / Marktgemüse ^{1,9,10,6} 16,90 €

Geschmorte Kalbsbäcken

Rote Bete –Kartoffel - Stampf / Salatteller 1,9,10,6 19,50 €

Marinierte Lammhüfte rosé gebraten

Barollosauce / Schwenkgemüse / Gratinkartoffeln 1,9,10,6 18,90 €

Lammrücken rosa gebraten/ Kräuterkruste

Birnen – Bohnen- Gemüse / Barollosauce

Getrüffelte Parmesankartoffeln 1,9,10,6 32,50 €

Angusrumpsteak / Pfefferrahm

Pommes – frites / Salatteller 1,9,10,6 25,80 €

Rinderfilet / Steinpilzrahm

Gratin Kartoffeln / Salatteller 1,9,10,6 30,90 €

Halbe Ente frisch aus dem Ofen

Salat / Röstkartoffeln 1,9,10,6 18,90 €

Entenbrust rosa gebraten

Getrüffelte Parmesankartoffeln & Marktgemüse 1,9,10,6 22,80 €

Frische Pfifferlinge in Rahm/ Bandnudeln 9,10,6,1 15,30 €

Auberginenschnitzel/ gratiniertem Ziegenkäse

Spaghetti / Tomatenjus / Salatteller 1,9,10,6 14,80 €

Veggie – Burger

mit Roten Zwiebeln, Tomaten & gehobeltem Bergkäse

Rosmarinkartoffeln & Sauerrahm 6,1,2,9,10,12 13,80 €

Salatbowle „Olga“

Salate der Saison Rumpsteakstreifen, Salm & Shrimps

1,2,3,5,8,9,10, 16,90 €

Salatteller „Amadeus“

Salate der Saison / Putenbrust 13,1,5,9,10, 13,50 €

3 Matjesfilets gebraten in Zitronenöl
dazu Mango – Curry – Chutney, Rote - Bete - Eis
Rosmarinkartoffeln ^{1,8,9,10,6} 15,80 €

Matjes auf Apfelringen/ Preisselbeermeerrettich
Röstkartoffeln ^{1,8,10,6} 14,80 €

Lachsfilet im Sesammantel
Karamellisiertem Chicorée / Currysauce
Rosmarinkartoffeln ^{1,8,10,6} 22,50 €

Doraden Filets mit Kräutern / Knoblauch gebraten
Kirschtomaten / Rosmarinkartoffeln / Salatteller ^{1,8,10,6} 22,90 €

Gebratenes Kabeljaufilet / Rote - Bete – Risotto
Dijon – Senf Sauce / Salatteller 22,50 €

Thunfischfilet / Pfifferlinge & Lauch gebraten
Salatteller / Gnocchi ^{1,8,9,10,6} 28,80 €

Desserts

Bio Käseauswahl aus Nordbrock
mit Haus Brot / Früchten ^{5,6,9,10,12} 11,30 €

Panna Cotta / Beeren^{5,10,} 6,50 €

Kalter Hund / Schokoladenmousse
Rote Grütze ^{1,9,10,5} 6,30 €

Geeistes Nugatmousse / Himbeeren^{10,5} 5,90 €

Herrencreme ^{,10,5} 4,30 €

Dreierlei Süßes:
Mousse au Chocolat,
Panna Cotta / Crème brûlée ^{5,10,} 7,30 €
danach einen Espresso oder Cappuccino?

Unser Menu im September

*Avocado & Flusskrebse
Kräutersalate*

o0o

Kürbis – Apfel - Creme

o0o

*Rinderfilet aus dem Ofen
Grillgemüse / Barollosauce
Rosmarinkartoffeln*

oder

*Kabeljaufilet gebraten
Dijon - Senf - Sauce
Rote - Beete - Risotto*

o0o

Kalter Hund / rosa Schokomousse

a Pers. 42,90 €

Wir wünschen einen guten Appetit!

Legende der Allergenen Inhaltsstoffe

Numeric listing of allergens ingredients

1 = *Glutenhaltiges Getreide (Weizen)*

Cereals containing gluten and products

2 = *Krebstiere*

Crustaceans

3 = *Sellerie*

Celeriac

4 = *Sesamsamen*

Sesame seed

5 = *Eier*

Egg

6 = *Senf*

Mustard

7 = *Weichtiere*

Molluscs

8 = *Fisch*

Fish

9 = *Schwefeloxide und -sulfit*

Sulphur dioxide and sulphite

10 = *Laktose / Milch*

Lactose / milk

11 = *Erdnüsse*

Peanuts

12 = *Lupine*

Lupine

13 = *Sojabohnen*

Soybeans

14 = *Schalenfrüchte*

Edible nuts