

*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 €*

*Hartmann's Fischsuppe 9,50 €*

*"Suppen Trio"*

*Dreierlei Suppen zum probieren!*

*Erbsencreme & Sprimps*

*Spargelcreme - & Tomatensuppe 7,30 €*

*Hausgebeitzter Lachs / Spargel*

*Kräutercreme / Ruccola 11,80 €*

*Gratinerter Ziegenkäse mit Honig & Balsamico*

*gebackenem Ruccola 9,00 €*

*Bruschetta „Royal“*

*geröstetes Knoblauchbrot*

*marinierte Strauchtomaten / Garnelenspieß 10,80 €*

*Garnelen in Knoblauchöl*

*Hausbrot 11,50 €*

*Mediterrane Vorspeisenplatte: ab 2 Pers.  
Tomaten-Mozarella, Anti Pasti, Gratiniertes Ziegenkäse,  
Hausgebeitzter Lachs, Melone & Schinken, Garnelen  
Brot & Dip a Pers. 12,80 €*

### **Unsere Weinempfehlung:**

**2019 er Il Forte Gavi DOCG**  
*Trocken & aromatisch, leicht & spritzig  
Glas 0,2 7,50 €*

**2019 Cabernet - Primitivo "It's time to BBQ"**  
*Rotwein Italien  
würzig & frisch, harmonisch trocken  
Glas 0,2 6,50 €*

**Flammkuchen Ruccola / Schinken / Spargel**  
*Tomaten / Mozarella 11,80 €*

**Buddha Bowl**  
*Salate der Saison / Bulgur / Putenbrust / Graved Lachs 15,30 €*

**Grillteller 3 Steaks vom Rind, Schwein & Pute**  
*geschmorte Zwiebeln / Gemüse  
Kräuterbutter / Pommes – frites / Salatteller 20,50 €*

**Marienthaler Steakplatte ab 2 Pers.**  
*Steaks vom Rind, Schwein, Pute & Lamm  
Schwenkgemüse, Kräuterbutter & Pfefferrahm,  
Rosmarinkartoffeln, Kroketten & Salatteller a Pers. 23,50 €*

**Dry Age Burger**  
*Rote Zwiebeln / Tomaten,  
marinierter Rotkohl / Preiselbeeren / Brie / Schmorke 15,50 €*

**Pulled Pork Burger**  
*Rote Zwiebeln / Tomaten/Chedarkäse / Salat / Pommes-frites 14,50 €*

**Kotelette „DuBell“ vom Lembecker Strohschwein**

*Sauce Robert / Röstkartoffeln / Salatteller 16,90 €*

**Schnitzel „Cordon Bleu“**

*gefüllt mit Käse & Schinken,  
Bratkartoffeln / marktfrisches Gemüse 16,90 €*

**Geschmorte Kalbsbäcken**

*Rote Bete –Kartoffel - Stampf / Salatteller 18,50 €*

**Marinierte Lammhüfte rosé gebraten**

*Barollosauce / Schwenkgemüse / Gratinkartoffeln 17,80 €*

**Gefüllte Lammroularde rosè in Barollosauce**

*Gnocci & Spargel / Bärlauchpesto 22,50 €*

**Angusrumpsteak / Pfefferrahm**

*Pommes – frites / Salatteller 24,80 €*

**Rinderfilet / Steinpilzrahm**

*Gratinkartoffeln / Salatteller 28,90 €*

**Halbe Ente frisch aus dem Ofen**

*Apfelrotkohl / Kartoffelklöße 18,50 €*

**“Drei S”**

**Spaghetti / Shrimps / Spargel**

*Parmesansauce / Bärlauchpesto 16,30 €*

**Heimischer Stangenspargel**

*mit einem Schweineschnitzel 22,50 €*

*mit feiner Schinkenauswahl 21,50 €*

*mit einem Angusrumpsteak 31,50 €*

*mit gebratenem Lachsfilet 28,50 €*

*– dazu Salzkartoffeln & Sauce Hollandaise*

*Frische Matjes / Speckbohnen / Röstkartoffeln 13,80 €*

*Matjes auf Apfelringen/ Preisselbeermeerrettich  
Röstkartoffeln 14,80 €*

*Auberginenschnitzel/ gratiniertem Ziegenkäse  
Spaghetti / Tomatenjus / Salatteller 14,80 €*

*Rotzungenfilet in Weinteig gebacken  
Tomatenjus / Rosmarinkartoffeln / Salatt 18,80 €*

*Lachsfilet im Sesammantel  
Karamelisiertem Chiccorée / Currysauce  
Rosmarinkartoffeln 21,80 €*

*Doradenfilets mit Kräutern, Knoblauch gebraten  
Kirschtomaten / Rosmarinkartoffeln / Salatteller 22,90 €*

*Scholle mit Speck & Lauch gebraten  
Salatteller / Salzkartoffeln 18,80 €*

*Desserts*

*Bio Käseauswahl aus Nordbrock  
mit Hausbrot / Früchten 1,6,9, 10,80 €*

*Panna Cotta / Erdbeeren 5,80 €*

*Kalter Hund / Schokoladenmousse  
Rote Grütze 6,30 €*

*Geeistes Nugatmousse / Himbeeren 5,90 €*

*Herrencreme 4,30 €*

*Dreierlei Süßes:*

*Mousse au Chocolate,*

*Panna Cotta / Crème brûlée 5,10, 7,30 €  
dazu einen Espresso oder Cappuccino?*

## *Unser Menue im Juni*

*Spargelsalat/ Kirschtomaten/ Shrimps  
Champagnerdressing/ Rote Beetchips*

*oOo*

*Tomatensuppe*

*oOo*

*Lammhüfte rosé gebraten  
Grillgemüse / Barollosauce*

*oder*

*Zanderfilet gebraten  
Frühlingslauch / Garnelen  
Rosmarinkartoffeln*

*oOo*

*Kalter Hund / rosa Schokomousse*

*a Pers. 38,90 €*