

*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 6,50 €

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

Granatapfel Spritz 6,50 €

Süßkartoffel – Sellerie – Crème

gerösteter Blumenkohl 10,6 6,30 €

"Suppen Trio"

Dreierlei Suppen zum probieren!

Erbsencreme & Shrimps

Süßkartoffelcreme / Tomatensuppe 9,10,14,6 7,50 €

Gratinierter Ziegenkäse / Honig / Balsamico

gebackener Rucola 9,10,6,1 10,50 €

Bruschetta „Royal“

geröstetes Knoblauchbrot

marinierte Strauchtomaten / Garnelenspieß / Parmesan 1,9,10,6,14 10,90 €

Garnelen / Knoblauchöl

Hausbrot 1,14,12,6 11,50 €

Hausgebeizter Lachs / Orangen – Senf

Reibekuchen 6,9,10,1 10,50 €

Mediterrane Vorspeisenplatte: ab 2 Pers.
Tomaten-Mozzarella / Anti Pasti / Gratinierter Ziegenkäse /
Hausgebeizter Lachs / Melone & Schinken / Garnelen
Brot & Dip ^{1,9,12,14,10,6} à Pers. 13,50 €

Unsere Weinempfehlung:
2021er Cademusa Grillo Bio
Trocken & aromatisch, leicht & spritzig
Sizilien Glas 0,2l 7,70 €

2019 Le Petit Fermier Merlot
Bio Rotwein Frankreich, fruchtig, weich, ausgewogen
Glas 0,2l 6,80 €

2019 Etrusco Nero di Troja Primitivo
Rotwein Italien Puglia
würzig, satte Frucht, harmonisch trocken
Glas 0,2l 6,90 €

Grillteller 3 Steaks vom Rind, Schwein & Pute
geschmorte Zwiebeln / Gemüse
Kräuterbutter / Pommes – frites / Salatteller^{9,10,6,} 22,80 €

Pulled Pork Burger
Rote Zwiebeln / Tomaten / Cheddar-Käse
Salat / Pommes-frites ^{1,9,10,6} 16,80 €

Kotelette „Du Bell“ vom Lembecker Strohschwein
Sauce Robert / Röstkartoffeln / Salatteller ^{1,9,10,6} 17,80 €

Schnitzel „Cordon Bleu“
gefüllt mit Käse & Schinken,
Bratkartoffeln / Marktgemüse ^{1,9,10,6} 17,80 €

Entenbrust rosa gebraten
Gratinkartoffeln & Marktgemüse ^{1,9,10,6} 24,90 €

Lammhüfte rosé gebraten / Barollosauce
mediteranem Gemüse / Gratinkartoffeln ^{1,9,10,6} 23,80 €

Kalbschnitzel

Röstkartoffeln / Salatteller .9,1,10,6 21,50 €

Geschmorte Kalbsbäcken

Rote Beete - Kartoffel - Stampf / Salatteller 1,9,10,6 22,80 €

Kalbstafelspitz / karamellisierte Rote Bete

Grüne Sauce / Rosmarinkartoffeln 1,9,10,6 21,50 €

Angusrumpsteak / Pfefferrahm

Pommes – frites / Salatteller 1,9,10,6 28,80 €

Rinderfilet / Steinpilzrahm

Gratin - Kartoffeln / Salatteller 1,9,10,6 31,90 €

Flammkuchen Ruccola / Schinken / Waldpilzen

Tomaten / Mozzarella / Paprika 13,80 €

Auberginenschnitzel/ gratiniertem Ziegenkäse

Spaghettini / Tomatenjus / Salatteller 1,9,10,6 15,80 €

Veggie – Burger

mit Roten Zwiebeln, Tomaten & gehobeltem Bergkäse

Rosmarinkartoffeln & Sauerrahm 6,1,2,9,10,12 14,80 €

Frische Pfifferlinge in Rahm / Kirschtomaten

Bandnudeln / Parmesan / Ruccola 13,1,3,4,9 16,50 €

Salatbowle „Olga“

Salate der Saison / Rumpsteakstreifen / Salm / Shrimps

1,2,3,5,8,9,10, 17,90 €

Matjes auf Apfelringen/ Preisselbeermeerrettich

Röstkartoffeln 8,9,10,6 15,90 €

Frische Matjes / Speckbohnen / Röstkartoffeln 8,9,10,6 14,80 €

Lachsfilet im Sesammantel

Karamellisiertem Chicorée / Currysauce

Rosmarinkartoffeln 1,8,10,6 24,50 €

Doraden Filets mit Kräutern / Knoblauch gebraten

Kirschtomaten / Rosmarinkartoffeln / Salatteller 1,8,10,6 24,50 €

Zanderfilet gebraten / Zitronenbutter

Pfifferlinge / Bandnudeln / Broccoli 1,8,9,12,25,80 €

Desserts

Bio Käseauswahl aus Nordbrock

mit Haus Brot / Früchten 5,6,9,10,12 10,30 €

Buttermilchmousse / Blaubeeren 5,9,10, 7,30 €

Panna Cotta / frische Erdbeeren 6,9,10,1 6,50 €

Walnusseis / Wodkafeigen 6,9,10,1 6,30 €

Kalter Hund / Schokol

adenmousse

Rote Grütze 6,9,10,1 6,50 €

Geeistes Nugatmousse / Himbeeren 10,5 6,30 €

Herrencreme ,10,5 4,50 €

Dreierlei Süßes:

Mousse au Chocolat,

Panna Cotta / Crème brûlée 5,10, 7,50 €

danach einen Espresso oder Cappuccino?

Unser Menü

*Kräutersalate / Entenbrust / Cassissauce
Parmesanbrot*

oOo

Süsskartoffel- Sellerie - Creme

oOo

*Zanderfilet / Pfifferlinge / Kirschtomaten
Bandnudeln*

oder

*Schweinemedallions / Pfifferlinge / Rahm
Marktgemüse / Gratinkartoffeln*

oOo

*Walnusseis / Beerenfrüchte
Whiskyschaum*

à Pers. 43,50 €

Wir wünschen einen guten Appetit!

Unsere neuen Liköre sollte Sie probieren!

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