

*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 €

Kürbis – Apfel – Kokos - Creme

10,9 6,30 €

"Suppen Trio"

Dreierlei Suppen zum probieren!

Erbsencreme & Shrimps

Kürbiscreme / Tomatensuppe ,9,10,14. 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 11,50 €

Hausgebeitzter Lachs / Orangen – Senf

Reibekuchen 6,9,10,1 10,90 €

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

Unsere Weinempfehlung:

2021er Pinot Griggio
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 €

Hirschburger
karamellisiertem Rotkohl / Preiselbeeren / Roten Zwiebeln / Tomaten
Brie / Pommes – frites ^{1,9,10,6} 16,80 €

Kotelette „Du Bell“ vom Lembecker Strohschwein
Sauce Robert / Röstkartoffeln / Salatteller ^{1,9,10,6} 18,50 €

Schnitzel „Cordon Bleu“
gefüllt mit Käse & Schinken,
Röstkartoffeln / 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 / karamellierte Rote Bete
Grüne Sauce / Rosmarinkartoffeln 1,9,10,6 21,50 €

Gefüllte Kalbsrouladen / Steinpilzrahm / Rucolapesto
Bandnudeln / Marktgemüse 1,9,10, 22,80 €

Angusrumpsteak / Pfefferrahm
Pommes – frites / Salatteller 1,9,10,6 29,50 €

Rinderfilet / Steinpilzrahm
Gratin - Kartoffeln / Salatteller 1,9,10,6 32,90 €

Flammkuchen Rucola / Schinken / Waldpilze
Tomaten / Mozarella / Paprika 1,9,10, 14,80 €

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

Veggie – Burger
mit Roten Zwiebeln, Tomaten & gehobeltem Bergkäse
Rosmarinkartoffeln & Sauerrahm 1,2,9,10,12 15,50 €

Bandnudeln / Steinpilze in Rahm
Kirschtomaten / Parmesan / Rucola 13,1,3,4 17,30 €

Salatbowle „Olga“
Salate der Saison / Rumpsteakstreifen / Salm / Shrimps
1,2,3,5,8,6,10, 17,90 €

Gebratenes Seelachsfilet /geschmorter Pak Choi
Rote – Bete Meerrettichsauce / Kartoffelstampf^{1,8,10,6} 22,90 €

Lachsfilet im Sesammantel
Karamellisiertem Chicorée / Currysauce
Rosmarinkartoffeln ^{1,8,10,6} 24,50 €

Doraden Filets mit Kräutern / Knoblauch gebraten
Zwiebeln/ Kirschtomaten / Rosmarinkartoffeln / Salatteller ^{1,8,10,6} 24,50 €

Zanderfilet gebraten / Zitronenbutter
Steinpilze / Kirschtomaten / Bandnudeln / Broccoli ^{1,8,9,12} 25,80 €

Desserts

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

Walnusseis / Brombeeren/ Whiskeyschaum ^{5,9,10} 7,90 €

Panna Cotta / Rote Grütze ^{9,10,1} 6,80 €

Pumpernickeleis / Himbeeren / Rübenkrautsauce^{9,10,1} 7,90€

Kalter Hund / Schokoladenmousse
Rote Grütze ^{9,10,1,5} 6,90 €

Geeistes Nugatmousse / Himbeeren^{10,5} 6,90 €

Herrencreme ^{,10,5} 4,80 €

Dreierlei Süßes:
Mousse au Chocolat
Panna Cotta / Crème brûlée ^{5,10} 7,80 €
danach einen Espresso oder Cappuccino?

Unser Menü

*Feldsalat / gebeitzter Lachs / Kartoffeldressing
Parmesanbrot*

o0o

Kürbis – Apfel - Kokos - Creme

o0o

*Seelachsfilet / geschmorter Pak Choi
Kartoffelstampf*

oder

*gefüllte Kalbsroulade / Ruccolapesto
Bandnudeln / Steinpilzen*

o0o

*Walnußeis / Beerenfrüchte
Whiskeyschaum*

à Pers. 44,50 €

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