

*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 6,90 €

„Hugo“ Sekt & Holunderblütensirup 6,90 €

*“Amerie” Himbeerlikör & Walderdbeeren
aufgefüllt mit Sekt 6,90 €*

Heidi Spritzz 6,90 €

Granatapfel Spritzz 6,90 €

Morsumer Erbsencreme / Shrimps ^{10,6,9,11} 6,80 €

Düsseldorfer Senfsüppchen ^{9,10,6,3} 6,80 €

“Suppen Trio”

Dreierlei Suppen zum probieren!

Erbsencreme / Shrimps

Senfsüppchen / Tomatensuppe ^{9,6,11,10,14} 7,50 €

Gratiniertes Ziegenkäse / Honig / Balsamico

gebackener Rucola ^{9,10,6,1} 10,50 €

Garnelen / Knoblauchöl

Hausbrot ^{1,14,12} 11,50 €

Bruschetta „Royal“

geröstetes Knoblauchbrot

Strauchtomaten / Garnelenspieß / Parmesan ^{1,9,10,6,14} 11,50 €

“Two in One”

Gurkensüppchen / Anti Pasti / Tomate / Büffelmozzarella

gebeitzter Lachs / Hausbrot / Dip ^{6,9,10,3} 12,50 €

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 Lugana
Trocken & aromatisch, leicht & spritzig
Garda Glas 0,2l 7,90 €

2020 Etrusco Nero di Troja
Primitivo, trocken weich, fruchtig Glas 0,2l 7,80 €

2020 le Petit Fermier Bio
Merlot, ausgewogene reife Tannine,
würzig, satte Frucht, harmonisch trocken Glas 0,2l 7,90 €

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} 16,90 €

Hirschburger
karamellisiertem Rotkohl / Preiselbeeren / Roten Zwiebeln / Tomaten
Brie / Pommes – frites ^{1,9,10,6} 17,90 €

Jackfruit Burger (Vegan)
Ruccola / Rote Zwiebeln / BBQ Sauce / Avocado / Tomaten
Pommes – frites ^{1,9,13,6,3} 16,80 €

Kotelette „Du Bell“ vom Lembecker Strohschwein
Sauce Robert / Röstkartoffeln / Salatteller ^{1,9,10,6} 19,90 €

Schnitzel „Cordon Bleu“
gefüllt mit Käse & Schinken,
Röstkartoffeln / Marktgemüse ^{1,9,10,6} 18,30 €

Lammhüfte rosé gebraten

Barollosauce / Gratin – Kartoffeln / mediterranes Gemüse 1,9,10,6 24,50 €

Entenbrust rosa gebraten

Gratinkartoffeln & Marktgemüse 1,9,10,6 25,90 €

Kalbschnitzel

Röstkartoffeln / Salatteller 9,1,10,6 23,50 €

Geschmorte Kalbsbäckchen

Rote Beete - Kartoffel - Stampf / Salatteller 1,9,10,6 24,50 €

Spare Ripps / BBQ Sauce

Pommes - frites / Salatteller 1,9,10, 20,90 €

Angusrumpsteak / Pfefferrahm

Pommes – frites / Salatteller 1,9,10,6 30,90 €

Rinderfilet / Birne / Brie & Preiselbeeren überbacken

Barollojus / Gratin - Kartoffeln / Salatteller 1,9,10,6 34,90 €

Flammkuchen Rucola / Schinken / Champignons

Tomaten / Mozzarella / Paprika 1,9,10, 16,50 €

Jackfruitragout in Kokos – Curry

Rote Bete – Risotto / Salatteller 9,10,6,12 18,50 € (Vegan)

Veggie – Burger

mit Roten Zwiebeln, Tomaten & gehobeltem Bergkäse

Rosmarinkartoffeln & Sauerrahm 1,2,9,10,12 16,80 €

Frische Pfifferlinge in Rahm / Bandnudeln

Kirschtomaten / Parmesan / Rucola 13,1,3,4 17,90 €

Carpaccio von gelber Bete / Kirschtomate

Gebackener Schafskäse / Sommersalate / Hausbrot 1,2,9,10,12 15,80 €

Salatbowle

Salate der Saison / Rumpsteakstreifen / Salm / Shrimps ,2,3,5,8,6,10, 18,30 €

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

Matjesröllchen auf Apfelringen/ Preißelbeer-Meerrettich
Röstkartoffeln 1,8,10,6 15,90 €

Lachsfilet im Sesammantel

Karamellisiertem Chicorée / Currysauce
Rosmarinkartoffeln 1,8,10,6 24,80 €

Doraden Filets mit Kräutern / Knoblauch gebraten

Zwiebeln/ Kirschtomaten / Rosmarinkartoffeln / Salatteller 1,8,10,6 24,90 €

Zanderfilet gebraten / Zitronenbutter

Pfifferlinge / Kirschtomaten / Bandnudeln / Salatteller 1,8,9,12, 26,80 €

Desserts

Bio Käseauswahl aus Nordbrock

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

Walnusseis / Brombeeren/ Whiskeyschaum 5,9,10, 7,90 €

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

Gelbe & Rote Grütze / Vanilleeis

9,10,1,5 6,90 €

Buttermilchousse / Erdbeeren^{10,5} 6,90 €

Herrencreme ,10,5 4,80 €

Dreierlei Süßes: Mousse au Chocolat

Panna Cotta / Crème brûlé^{5,10,} 7,80 €

Unser Menü

*Carpaccio vom Angusrind
Ruccola / Parmesan*

o0o

Gurkensüppchen

o0o

*Zanderfilet / Pfifferlinge / Kirschtomate
Rosmarinkartoffeln*

oder

*Rindermedaillons Birne / Brie / Preiselbeeren
Barollosauce/ Gratinkartoffeln*

o0o

*Buttermilchmousse
Erdbeeren*

à Pers. 45,90 €

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

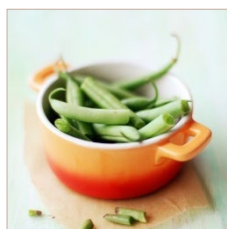
13 = *Sojabohnen*

Soybeans

14 = *Schalenfrüchte*

Edible nuts

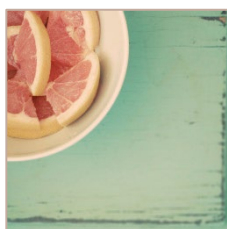
Unsere Empfehlung im Juli!



Gurkensüppchen
Shrimps 6,80 €



Schweinefilet / Pfifferlinge in
Rahm / Marktgemüse /
Kroketten 26,80 €



Seelachsfilet / Zitronenöl
gebraten / Pak Choi / Parmesan
Kirschtomaten / Bandnudeln
27,50 €



Rinder -Hüft – Steak / Shrimps
Tomaten – Knoblauch - Sauce /
Salatteller / Rosmarinkartoffeln
31 ,90 €

