

*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 7,30 €*

*Limoncello / Prosecco 7,30 €*

*Granatapfel Spritz 6,90 €*

*Geflügel – Curry – Kokos – Crème 10,6,9,11 7,30 €*

*Melonenkaltschale / Serranoschinken 9,10,6,3 7,80 €*

*“Suppen Trio”*

*Dreierlei Suppen zum probieren!*

*Geflügel-Curry-Crème*

*Melonenkaltschale / Tomatensuppe 9,6,11,10,14 8,30 €*

*Gratinierter Ziegenkäse / Honig / Balsamico*

*gebackener Rucola / Orangendressing 9,10,6,1 11,30 €*

*Hausgebeizter Wildkräuterlachs / Senf – Dill - Sauce*

*Reibekuchen 1,14,12 12,70 €*

*Bruschetta „Royal“*

*geröstetes Knoblauchbrot*

*Strauchtomaten / Garnelenspieß / Parmesan 1,9,10,6,14 11,90 €*

*Garnelen in Chilly - Knoblauchöl*

*Hausbrot 6,9,10,3 13,30 €*

**Mediterrane Vorspeisenplatte: ab 2 Pers.**  
Tomaten-Mozzarella / Antipasti / Gratiniertes Ziegenkäse /  
Hausgebeizter Lachs / Melone & Schinken / Garnelen  
Brot & Dip <sup>1,9,12,14,10,6</sup> à Pers. 14,30 €

**Unsere Weinempfehlung:**  
**2022 „Markus“ Pfaffmann Weißburgunder Pfalz**  
Trocken & aromatisch, leicht & spritzig  
Glas 0,2l 8,50 €

**2022 Neprica Tormaresca Puglia**  
Primitivo, trocken weich, fruchtig Glas 0,2l 8,30 €

**2020 Fantini DOC**  
Montepulciano D´Abruzzo, ausgewogene reife Tannine,  
würzig, satte Frucht, harmonisch trocken Glas 0,2l 8,80 €

**2021 Serrena Torres alkoholfrei / feine Säure/ fruchtig Gl.0,2l 7,80 €**

**Pulled Pork Burger**  
Rote Zwiebeln / Tomaten / Cheddar-Käse  
Salat / Pommes-frites <sup>1,9,10,6</sup> 17,90 €

**Dry - Aged - Burger**  
Bacon / Preiselbeeren / Rote Zwiebeln / Tomaten  
Brie / Pommes-frites <sup>1,9,10,6</sup> 18,80 €

**Kotelette „Du Bell“ vom Lembecker Strohschwein**  
Sauce Robert / Röstkartoffeln / Salatteller <sup>1,9,10,6</sup> 21,80 €

**Schnitzel „Cordon Bleu“**  
gefüllt mit Käse & Schinken,  
Röstkartoffeln / Marktgemüse <sup>1,9,10,6</sup> 20,30 €

**Grillteller 3 Steaks vom Rind, Schwein & Pute**  
geschmorte Zwiebeln / Gemüse  
Kräuterbutter / Pommes-frites / Salatteller <sup>9,10,6,</sup> 23,80 €

## **Kalbschnitzel**

*Röstkartoffeln / Salatteller* 9,1,10,6 **24,90 €**

## **Tafelspitz vom Kalb**

*Remoulade / Salatteller / Röstkartoffeln* 1,6,9,10, **24,50 €**

## **Geschmorte Kalbsbäckchen**

*Rote Beete - Kartoffel - Stampf / Salatteller* 1,9,10,6 **26,50 €**

## **Angusrumpsteak 250 gr. / Pfefferrahm**

*Pommes – frites / Salatteller* 1,9,10,6 **32,90 €**

## **Rinderfilet / Birne / Brie & Preiselbeeren überbacken**

*Barolojus / Gratin-Kartoffeln / Salatteller* 1,9,10,6 **35,90 €**

## **Perlhuhnbrust / Kirschtomaten**

*Zitronensauce / Bandnudeln / Parmesan / Salatteller* 1,9,10,6 **24,90 €**

## **Entenbrust rosè gebraten**

*Gratinkartoffeln / Marktgemüse* 1,9,10,6 **27,80 €**

## **Lammhüfte rosè gebraten**

*Barolosauce / Gratinkartoffeln / mediterranes Gemüse* 1,9,10,6 **24,90 €**

## **Lammrücken Kräuterkruste rosè / Barolosauce**

*Schwenkgemüse / Gratinkartoffeln* 8,10,1,9,12 **34,80 €**

## **Geschmortes Kürbisragout / Maultaschen**

*Kirschtomaten / Käsesauce* 1,9,10, **17,90 € (vegetarisch)**

### **Jackfruit Burger (Vegan)**

*Rucola / Rote Zwiebeln / BBQ Sauce / Avocado / Tomaten  
Pommes-frites* <sup>1,9,13,6,3</sup> 17,90 €

### **Veggie – Burger**

*mit Roten Zwiebeln / Tomaten & gehobeltem Bergkäse  
Rosmarinkartoffeln / Sauerrahm* <sup>1,2,9,10,12</sup> 17,90 € (vegetarisch)

### **Jackfruitragout in Kokos – Curry**

*Rote Beete – Risotto / Salatteller* <sup>,9,10,6,12</sup> 19,50 € (Vegan)

### **Frische Pfifferlinge in Rahm / Bandnudeln**

*Kirschtomaten / Parmesan / Rucola* <sup>13,1,3,4,10</sup> 18,60 € (vegetarisch)

### **Salatteller**

*Salate der Saison / Rumpsteakstreifen / Salm / Shrimps  
Hausbrot* <sup>,2,3,5,8,6,10</sup> 19,90 €

## **Fisch**

### **Frische Matjes / Speckbohnen**

*Röstkartoffeln* <sup>1,8,10,6</sup> 14,80 €

### **Lachsfilet im Sesammantel**

*Karamellisiertem Chicorée / Currysauce  
Rosmarinkartoffeln* <sup>1,8,10,6</sup> 26,50 €

### **Doraden Filets mit Kräutern / Knoblauch gebraten**

*Zwiebeln / Kirschtomaten / Rosmarinkartoffeln / Salatteller* <sup>1,8,10,6</sup> 26,90 €

### **Schwertfischfilet gebraten / Pfifferlinge / Kräuterbutter**

*geschmorter Spitzkohl / Rosmarinkartoffeln* <sup>,8,9,12</sup> 29,80 €

### **Zanderfilet / Pak Choi / Orangensauce / Kirschtomaten**

*Rosmarinkartoffeln* <sup>,8,9,12</sup> 27,80 €

## Desserts

*Bio Käseauswahl aus Nordbrock*  
*mit Haus Brot / Früchten* <sup>5,6,9,10,12</sup> 10,30 €

*Walnusseis / Brombeeren / Whiskeyschaum* <sup>5,9,10</sup> 8,50 €

*Dreierlei Süßes: Mousse au Chocolat*  
*Panna Cotta / Crème brûlée* <sup>5,10</sup> 8,80 €

*Pumpernickeleis / Himbeeren / Rübenkrautsauce* <sup>9,10,1</sup> 8,50€

*Schokolademousse / Basilikumeis / Erdbeeren* <sup>9,10,1,5</sup> 8,50 €

*Kalter Hund / Schokoladenmousse*  
*Rote Grütze* <sup>9,10,1,5</sup> 7,90 €

*Herrencreme* <sup>,10,5</sup> 5,80 €

## 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

## Unser Menü

*Carpaccio von Roten Beeten  
Rucola / Parmesan*

*o0o*

*Geflügel – Curry – Kokos -Crème*

*o0o*

*Rotzungenfilet / mediterrane Gemüse / Tomatenjus  
Rosmarinkartoffeln*

*oder*

*Schweinefilet / Pfifferlinge in Rahm  
Marktgemüse / Bandnudeln*

*o0o*

*Panna Cotta / Basilikumeis  
Erdbeeren*

*à Pers. 44,40 €*

*Wir wünschen einen guten Appetit!*

## *Unsere offenen Weine sollten Sie probieren!*

### *Weiß*

*2022 Fish–Wine Riesling – Pinot Gris QbA Mosel*

fruchtig / gradlinig / saftige Frische  
halbtrocken 0,2 Gl. 7,50 €

*2020 Riesling vom Schiefer Weingut Claes Schmitt Erben Mosel*

*Feinherb/ feine Säure/ Aromen von Äpfeln 7,80€*

*2021 Kallstadter Kobnert Silvaner Kabinett*

dezent Bukett / vollmundig / rund  
halbtrocken Gl.0,2l 7,50 €

*2022 Langenbach Grauburgunder Baden*

frische Fruchtaromen / kräftig / vollmundig  
trocken gl.0,2l 7,80 €

*2022 „Il Forte“ Gavi DOCG Produttori del Gavi*

animierende Säure / florale Noten / Zitrusaromen  
0,2l Gl. 8,50 €

*2022 Lugana . Sapore del Lago DOC Garda*

fruchtig / am Gaumen crisp / delikat leicht mineralisch  
Gl. 0,2l 8,50 €

### *Rose*

*2022 Elisabeth Rosè Viant Cote de Gascogne IGP*

frische / rote Früchte / Vanille / dezente Restsüße  
halbtrocken Gl. 0,2l 7,50 €

*2022 Wasenweiler Weißherbst Baden QbA*

fruchtbetont / dezente Süße / halbtrocken Gl. 0,2l 7,80 €

### *Rot*

*2021 Etrusco Nero di Troja/ Primitivo IGT Puglia*

satte Frucht / würzig / schmelzige Fülle Gl. 0,2l 7,80 €

*2022 it's time to Barbecue Puglia IGP*

würzig / harmonisch / trocken Gl. 0,2l 7,50 €

*2022 Principe di Granatey Nero dio Avola **BIO Wein***

vollmundig, weich / füllig mit reifen Taninen am Gaumen Gl.0,2l 7,80 €

*2019 Le Petit Fermier Merlot **BIO Wein***

IGP Pays d'Oc

fruchtig/ weich / ausgewogen Gl. 0,2l 7,80 €

*2021 Les Fruits Oublie`s Vieilles Vignes Syrah Black*

warme Fruchtaromen / sehr konzentriert / feine Tanine Gl. 0,2l 7,80 €