

*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 7,30 €

„Hugo“ Sekt & Holunderblütensirup 7,00 €

gerne auch alkoholfrei!

*“Amerie” Himbeerlikör & Walderdbeeren
aufgefüllt mit Sekt 7,70 €*

Limoncello / Prosecco 7,70 €

Granatapfel Spritz 7,00 € gerne auch alkoholfrei!

*Süßkartoffel – Sellerie - Suppe ^{10,6,9,11} 7,50 € **vegan***

"Suppen Trio"

Dreierlei Suppen zum probieren!

Kräuter – Knoblauch - Süppchen

*Süßkartoffel-Sellerie / Tomatensuppe **vegan** ^{9,6,11,14.} 8,30 €*

Gratinierter Ziegenkäse / Honig / Balsamico

*gebackener Ruccola / Orangendressing ^{9,6,1} 11,30 € **vegetarisch***

Hausgebeizter Wildkräuterlachs / Senf – Dill - Sauce

Reibekuchen ^{1,14,12.} 13,90 €

Garnelen in Chilly - Knoblauchöl

Hausbrot ^{6,2,9,3} 13,30 €

Bruschetta „Royal“

geröstetes Knoblauchbrot

Strauchtomaten / Garnelenspieß / Parmesan ^{1,9,10,6,14} 12,30 €

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

Frischer heimischer Spargel!

Spargelcreme 6,90 €

„Drei S“ Spaghetti / Spargel / Shrimps
Bärlauchpesto / Kirschtomaten 18,50 €

Frischer Stangenspargel / Bärlauchhummus
Salzkartoffeln **vegan** 24,80 €

1 Pfund (roh) Gewicht heimischer Stangenspargel
mit Rührei 24,50 €
mit rohem und gekochtem Schinken 27,90 €
– mit einem Schweineschnitzel 27,90 €
– mit einem Angusrumpsteak 36,90 €
dazu servieren wir Ihnen nach Wunsch Sauce Hollandaise
oder zerlassene Butter & Salzkartoffeln

Stangenspargel / Lachs / Sauce Hollandaise
Salzkartoffeln 34,90 €

Spargelburger
Spargel / Tomate / Rucola / Sauce Hollandaise
Pommes-frites ^{1,9,10,6} 20,90 €

Stangenspargel / Lammhüfte rosé
Oliven–Thymian–Hollandaise
Rosmarinkartoffeln 34,80 €

Unsere Weinempfehlung:

2022 Chardonnay

Weingut Burg Mosel Trocken & aromatisch, leicht & spritzig
Glas 0,2l 8,50 €

2022 Nardelli Negroamaro

Rotwein Italien 95 Punkte, ausgewogene reife Tannine,
würzig, satte Frucht, harmonisch trocken Glas 0,2l 8,80 €

2021 Torres Weißwein Chile

alkoholfrei / feine Säure/ fruchtig Gl.0,2l 7,80 €

2023 er Musso Merlot Spanien

alkoholfrei, Kirsch und Beerenaromen Glas 0,2l 7,80 €

Pulled Pork Burger

Rote Zwiebeln / Tomaten / Cheddarkäse
Salat / Pommes-frites ^{1,9,10,6} 17,90 €

Galloway -Burger vom Fengels Hof am Winzelbach

Bacon / Marmelade von Zwiebeln/ Kirschen/ Tomaten
Cheddarkäse / Pommes-frites ^{1,9,10,6} 18,90 €

„Himmel & Erde“

mit Schmorzwiebeln & gebratener Blutwurst/ Apfelkompott^{1,9,10,6} 17,90 €
oder mit Schmorzwiebeln & Gemüseköttbullar/ Apfelkompott^{1,9,10,6} 17,90 €
Vegetarisch

Kotelette „Du Bell“ vom Lembecker Strohschwein

Sauce Robert / Röstkartoffeln / Salatteller ^{1,9,10,6} 21,80 €

Schnitzel „Cordon Bleu“

gefüllt mit Käse & Schinken,
Röstkartoffeln / Marktgemüse ^{1,9,10,6} 20,50 €

Grillteller 3 Steaks vom Rind, Schwein & Pute

geschmorte Zwiebeln / Gemüse
Kräuterbutter / Pommes-frites / Salatteller^{9,10,6,,} 23,80 €

Kalbschnitzel

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

Geschmorte Kalbsbäckchen

Rote Beete - Kartoffel - Stampf / Salatteller 1,9,10,6 27,50 €

Angusrumpsteak 250 gr. / Pfefferrahm

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

Geschmorte heimische Lammkeule

Gratinkartoffeln / Schwenkgemüse 1,6,9,10, 27,90 €

Lammrücken rosè unter Sechuan - Pfefferkruste

Wodka – Kirsch – Sauce

*Schwenkgemüse / Gratinkartoffeln*1,9,10,6 34,90 €

Jackfruit Burger *Vegan*

Rucola / Rote Zwiebeln / BBQ Sauce / Avocado / Tomaten

Pommes-frites 1,9,13,6,3 17,90 €

Veggie – Burger

mit Roten Zwiebeln / Tomaten & Bergkäse

Rosmarinkartoffeln / Sauerrahm 1,2,9,10,12 17,90 € *Vegetarisch*

Spinatknödel mit Käse / Rote Beete - Risotto

Kräutersalate 9,6,12,13 18,50 € *Vegetarisch*

Steinpilze in Rahm / Bandnudeln

Kirschtomaten / Parmesan / Ruccola 13,1,3,4,10 18,60 € *Vegetarisch*

Salatteller

Roma- & Ruccolasalat / Birnenspalten/ karamelisierten Nüssen
Ziegenkäse Hausbrot 3,5,8,6,11,12, 17,30 €

Salatteller

Salate der Saison / Rumpsteakstreifen / Fetakäse / Shrimps
Hausbrot ,2,3,5,8,6,10, 19,90 €

Fisch

Frische Matjes / Speckbohnen / Röstkartoffeln 8,10,6 15,80 €

Ganze Scholle gebraten / Speck und Lauch
Röstkartoffeln / Salatteller 8,10,6 25,50 €

Butterfischfilet / Mango – Pfeffer - Sauce
Blattspinat / Rosmarinkartoffeln 8,10,6 25,90 €

Doraden Filets mit Kräutern / Knoblauch gebraten
Zwiebeln / Kirschtomaten / Rosmarinkartoffeln / Salatteller 1,8,10,6 28,50 €

Desserts

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

Walnusseis / Brombeeren / Whiskeyschaum 5,9,10, 8,50 €

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

Pfirsichmousse / Lavacake mit flüssigen Kern 9,10,1 8,50 €

Schokolademousse / Basilikumeis / Erdbeeren 9,10,1,5 8,50 €

Kalter Hund / Schokoladenmousse
Gelbe Grütze 9,10,1,5, 7,90 €

Herrencreme ,10,5 5,80 €

Frische Erdbeeren / Vanilleeis / Sahne 9,11,12 8,30 €

Unser Menü

Spargel / Shrimps
Ruccola / Parmesan / Vianigrette

o0o

Spargelcreme

o0o

Butterfischfilet / Mango – Pfeffer - Sauce
Blattspinat / Rosmarinkartoffeln

oder

Maispouardenbrust
Honig – Rosmarin - Sauce
Rosmarinkartoffeln / Spitzkohlgemüse

o0o

Panna Cotta / Tonkabohne / Erdbeeren

à Pers. 47,90 €

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 -sulfite Sulphur dioxide and sulphite*
- 10 = *Laktose / Milch Lactose / milk*
- 11 = *Erdnüsse Peanuts*
- 12 = *Lupine Lupine*
- 13 = *Sojabohnen Soybeans*
- 14 = *Schalenfrüchte Edible nuts*

Unsere offenen Weine sollten Sie probieren!

Weiß

2023 Fish–Wine Riesling – Pinot Gris QbA Mosel

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

2022 Riesling vom Schiefer Weingut Claes Schmitt Erben Mosel

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

2023 Langenbach Grauburgunder Baden

frische Fruchtaromen / kräftig / vollmundig
trocken gl.0,2l 8,00 €

2023 „Il Forte“ Gavi DOCG Produttori del Gavi

animierende Säure / florale Noten / Zitrusaromen
0,2l Gl. 8,80 €

2023 Lugana . Saporo del Lago DOC Garda

fruchtig / am Gaumen crisp / delikat leicht mineralisch
Gl. 0,2l 8,80 €

Rose

2023 Elisabeth Rosè Viant Cote de Gascogne IGP

frische / rote Früchte / Vanille / dezente Restsüße
halbtrocken Gl. 0,2l 7,80 €

2023 Wasenweiler Weißherbst Baden QbA

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

Rot

2022 Etrusco Nero di Troja/ Primitivo IGT Puglia

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

2023 it's time to Barbecue Primitivo Puglia IGP

würzig / harmonisch / trocken Gl. 0,2l 7,80 €

2023 Pricipe di Granatey Nero dio Avola *BIO Wein*

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

2023 Le Petit Fermier Merlot *BIO Wein*

IGP Pays d'Oc

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

2023 Les Fruits Oublie`s Vieilles Vignes Syrah Black

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