

SPEISEKARTE

SUPPEN

KLARE FISCHSUPPE NACH „BREEGER ART“

MIT EINLAGE AUS KABELJAU, SEELACHS UND NORWEGISCHEM LACHS
FENCHEL, DILL, KARTOFFEL UND WURZELGEMÜSE MIT EINEM HAUCH PERNOD VERFEINERT
6.70 €

FEINE TOMATEN-SÜSSKARTOFFELSUPPE

CREMIG FRUCHTIG-SCHARFE SUPPE AUS SONNENGEREIFTEN TOMATEN UND SÜSSKARTOFFELN
VERFEINERT MIT HAUSGEMACHTEM BÄRLAUCH-PESTO, CHILI UND KOKOSMILCH
6.20 €

VORSPEISEN

GEBRATENER ZIEGENFRISCHKÄSE

CREMIGER ZIEGENFRISCHKÄSE IN EINER LANDRAUCHSCHINKEN-HÜLLE GEBRATEN
AN WÜRZIGEM KÜRBIS-APFEL-CHUTNEY UND WILDKRÄUTERSALAT MIT HIMBEER-ACETO
9.90 €

BEEF-TATAR

FEINES TATAR VOM RIND MIT HAUSGEMACHTER BÄRLAUCH-MAJO UND KNUSPRIGEN KAPERN
MIT BROTCIPS UND GEWÜRZ-KRÄUTERSALZ SERVIERT
9.40 €

SALATE

SALAT-VARIATION

KNACKIGER MIX VON VERSCHIEDENEN BLATTSALATEN, WILDKRÄUTERN UND REGIONALEM GEMÜSE
6.50 €

SALAT-VARIATION MIT TRANCHEN VOM ZANDERFILET

TRANCHEN VOM ZANDERFILET IM LANDRAUCHSCHINKEN-MANTEL KNUSPRIG GEBRATEN
AN EINEM KNACKIGEN MIX VERSCHIEDENER BLATTSALATE, WILDKRÄUTERN UND GEMÜSESORTEN
15.90 €

SALAT-VARIATION MIT HIRSCHFILETSPIESSEN

GEBRATENE SPIESSE VOM HIRSCHFILET MIT FICHTENNADELSALZ UND KÜRBIS-APFEL-CHUTNEY VERFEINERT
AN EINEM KNACKIGEN MIX VERSCHIEDENER BLATTSALATE, WILDKRÄUTERN UND GEMÜSESORTEN
15.90 €

BITTE WÄHLEN SIE AUS FOLGENDER AUSWAHL IHR DRESSING ZUM SALAT:
HAUSGEMACHTES JOGHURT-KNOBLAUCH-DRESSING, KRÄUTER-SENF-VINAIGRETTE ODER ESSIG & ÖL.
ZU UNSEREN SUPPEN, VORSPEISEN UND SALAT SERVIEREN WIR KNUSPRIGES BAGUETTE.

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

SAFTIGER BURGER VOM ANGUS RIND ODER DORSCH

(AUCH ALS VEGETARISCHE VARIANTE MÖGLICH)

SAFTIG GEBRATENER BURGER VOM DORSCH ODER ANGUS RIND,
VERFEINERT MIT KAREMELLISIERTEN TERIYAKI-ZWIEBELN, KNACKIGEM SALAT, GURKE, TOMATE,
SCHNITTLAUCHCREME UND HAUSGEMACHTER BACON-SAUCE
IN EINEM SCHMACKHAFT-LEICHTEM SAUERTEIG-BRÖTCHEN MIT RUSTIKALEN KARTOFFEL-DIPPERS SERVIERT
16.40 €

KNUSPRIGES SEERÄUBERSCHNITZEL

GEBRATENES KLEINES SCHNITZEL VOM SCHWEINERÜCKEN IN EINER KNUSPRIGEN HÜLLE GEBRATEN,
DAZU FRISCHE PILZE IN RAHMSAUCE UND KARTOFFEL-KRÄUTER-DRILLINGE
13.40 €

FRIKADELLE VOM DORSCH

GEBRATENE FRIKADELLE VOM DORSCH GEBETTET AUF KARTOFFELSTAMPF
AN KÖRNIGER WASABI-SENFSAUCE UND DEFTIGEM SPITZKOHL FRISCH AUS DER PFANNE SERVIERT
13.40 €

HAUPTGERICHTE

FLEISCH

„SEERÄUBERSCHNITZEL“

SCHNITZEL VOM SCHWEINERÜCKEN MIT LANDRAUCHSCHINKEN IN EINER KNUSPRIGEN HÜLLE GEBRATEN,
MIT KARTOFFEL-KRÄUTER-DRILLINGE UND FRISCHE PILZE IN RAHMSAUCE

17.40 €

ZARTES FILET VOM HIRSCH

ZART GEBRATENES FILET VOM EDLEN HIRSCH VERFEINERT MIT FICHTENNADELSALZ
AUF GEPFEFFERTEM WURZELGEMÜSE, FRUCHTIGEM ROTE-BETE-GEMÜSE UND KARTOFFELGRATIN SERVIERT

28.80 €

HP-Aufschlag 5,00 €

AROMATISCHES MAISHÄHNCHEN

SAFTIG GEBRATENE BRUST VOM MAISHÄHNCHEN
GEFÜLLT MIT CREMIGEM ZIEGENFRISCHKÄSE UND KÜRBIS-APFEL-CHUTNEY

SERVIERT MIT LOCKEREN KÄSE-KARTOFFEL-GNOCCHI

AN EINER PFEFFER-RAHMSAUCE UND FRUCHTIGEN KIRSCHTOMATEN

22.90 €

ARGENTINISCHES RINDERSTEAK

ARGENTINISCHES RÜCKENSTEAK VOM RIND MIT APFEL-ZWIEBEL-SENFKRUSTE GRATINIERT
AN EINER AROMATISCHEN JUS, SÜSSKARTOFFEL-THYMIAN-STAMPF

UND WILDKRÄUTERSALAT MIT HIMBEER-ACETO

27.50 €

HP-Aufschlag 5,00 €

FISCH

GEBRATENES ZANDERFILET

FILET VOM ZANDER IN EINEM LANDRAUCHSCHINKEN-MANTEL KNUSPRIG GEBRATEN
VERFEINERT MIT EINER BALSAMICO-SOJA-REDUKTION,

GEPEFFERTEM WURZELGEMÜSE UND SÜSSKARTOFFEL-THYMIAN-STAMPF

19.90 €

FILET VOM LACHS

AUF DER HAUT GEBRATENES FILET VOM NORWEGISCHEN LACHS

AN FISCHVELOUTÉ MIT FENCHEL UND DILL VERFEINERT,

DAZU ROTE-BETE-GEMÜSE, BÄRLAUCH-PESTO, FUSILLONI UND WILDKRÄUTERSALAT

22.60 €

SASSNITZER GARTEN-KRÄUTER-HERING

VIER ZARTE KRÄUTERHERINGE „NACH MATJES ART“ MIT HAUSGEMACHTER HAUSFRAUENSAUCE,
KARTOFFEL-KRÄUTER-DRILLINGEN, SCHNITTLAUCHCREME UND KNACKIGER SALATBEILAGE

17.40 €

PANNFISCH NACH „ART DES HAUSES“

GEBRATENES FILET VOM SEELACHS UND KABELJAU

AN KARTOFFELSTAMPF, KÖRNIGER WASABI-SENFSAUCE UND DEFTIGEM SPITZKOHL FRISCH AUS DER PFANNE

22.90 €

DESSERT

HAUSGEBACKENER SCHOKO-NUSS-BROWNIE

HAUSGEBACKENER SCHOKO-NUSS-BROWNIE AUS ZART-BITTER SCHOKOLADE

AN SAMTIGER VANILLE-EISCREME UND SALZIGER KARAMELLSAUCE

7.70 €

APFEL-SCHNEE-GESTÖBER

FRUCHTIGES KOMPOTT VOM GRAVENSTEINER APFEL

MIT LUFTIGEM QUARK-ZIMT-SCHAUM UND HASELNUSS-HONIG-CRUMBLE

6.50 €