

Vorspeisen/ starters

Ingwer - Chili – Möhren ^{G,4}
mit Camembert & Harzer Käse **8,50 €**
 Ginger-chili-carrots
 with Camembert and harzer cheese

Süßkartoffel-Avocado-Türmchen ^{A,4}
mit marinierten Flusskrebsschwänzen **9,50 €**
 Sweet potato avocado turret
 with marinated crayfish tails

Carpaccio vom Milchkalb
mit Rucola, Knoblauchöl & Parmesan **10,50 €**
 Carpaccio from milk calf with arugula, garlic
 oil and parmesan cheese

Suppen/ soups

Rahmsuppe von der Schwarzwurzel ^{G,I}
mit feinen Scheiben vom Sommertrüffel **6,00 €**
 Cream soup from the black root with fine slices of summer truffle

Tomatensüppchen ^{G,I}
mit Mozzarella & frittiertem Rucola **5,50 €**
 Tomatosoup with mozzarella cheese and fried arugula

Klares Knoblauchsüppchen ^{A,I,4}
mit Kochschinken, Parmesan & Croûtons **5,50 €**
 Clear garlic soup
 with boiled ham, parmesan and croutons

Gebundenes Zitronengrassüppchen ^{G,I}
mit gebratenem Garnelenspieß **6,50 €**
 Bound lemon grass soup
 with roasted prawns skewer

Salate/ salads

Kleiner Beilagensalat

Accompanying salad

4,50 €

Salatteller

mit gebratenen Garnelen

Salad plate with fried prawns

(Balsamico vinaigrette)

(klein) **9,50 €**

(small) 9,50 €

(groß) **12,50 €**

(large) 12,50 €

***Caesar Salad*^{A, C, K, I}**

mit Hähnchenbruststreifen, Parmesan & Croûtons

Caesar salad with stripes of chicken breast,
parmesan and croutons

(klassisches Caesar-Dressing)

(classic caesar dressing)

(klein) **9,50 €**

(small) 9,50 €

(groß) **12,50 €**

(large) 12,50 €

***Chefsalat*⁴**

mit Kochei & Schinken

auf Wunsch für Vegetarier ohne Schinken

Chef salad with ham and boiled egg
for vegetarians available without ham

(Wir empfehlen - Sylterdressing)^G

(we recommend - Sylterdressing)

(klein) **7,50 €**

(small) 7,50 €

(groß) **10,50 €**

(large) 10,50 €

Bitte wählen Sie Ihr Dressing . . .

Please choose the dressing of your choice...

Balsamico vinaigrette * Caesar -Dressing^{C, K, I} * Sylterdressing^G

Vegetarisches/ vegetarian food

Geräucherter Tofu^{A,F}

*mit Paprika, Karotten & Zuckerschoten
an Curry - Kokossauce mit Langkorn & Wildreis* **14,50 €**
Smoked tofu with pepper, carrots and sugar snap
served with curry-coconut sauce and long grain rice

Lasagne^{A,6,9}

mit Blattspinat, Tomaten & Mozzarella **12,50 €**
Lasagne
with leaf spinach, tomatoes and mozzarella

Flammkuchen^A

mit Waldpilzen, Zwiebeln, & Gouda **14,50 €**
Tarte flambée
with wild mushrooms, onions and gouda

Spaghetti^{A,C,H}

mit Bärlauchpesto & geschmolzenen Kirschtomaten **10,50 €**
Spaghetti
with wild garlic pesto and melted cherry tomatoes

Fleisch/ main dish with meat

<p><i>Wildschweinsülze</i> ^{A,C,I,K,9,4} <i>mit Remouladensauce</i> <i>🍷 gebratene Kartoffelscheiben</i> Boar aspic with remoulade and roasted sliced potatoes</p>	<p>16,50 €</p>
<p><i>Geschmorte Roulade vom Rind</i> ^{L,K,4} <i>an sautierten Broccoliroschen</i> <i>🍷 gebutterten Erdäpfeln</i> Braised beef roulade with sauteed broccoli and buttered potatoes</p>	<p>17,50 €</p>
<p><i>Schweinefilet trifft Curryhähnchen</i> ^G <i>auf Selleriemus, Mini Pak- Choi</i> <i>an frittierten Süßkartoffelstiften</i> Pork fillet meets curried chicken on celery puree, baby pak choi and fried sweet potato sticks</p>	<p>19,50 €</p>
<p><i>Geschmorte Kalbsbäckchen</i> ^{A,C} <i>mit Mini Mais, Zuckerschoten & Radieschen</i> <i>an Tagliatelle gebettet</i> Braised veal cheeks with corn, sugar snap and radishes with tagliatelle</p>	<p>22,00 €</p>

Gerne können Sie die Beilagen tauschen! Geben Sie uns einfach Bescheid.
Feel free to change the side dishes! Just let us know

Fisch/ main dish with fish

Auf der Hautseite gebratene Schollenfilets^{A,G,4}

auf Himmel & Erde

mit gerösteten Zwiebeln

16,50 €

Skin side roasted fillet of plaice

on "Heaven & Earth" (mashed potatoes and applesauce)

with roasted onions

Gebratenes Zanderfilet^A

auf tomatisiertem Paprika -Zucchini-gemüse

mit Gnocchi und Rucola

21,50 €

Roasted pike-perch fillet with zucchini-pepper vegetable

served with gnocchi and arugula

Dorschfilet^A

an grünem Spargel und geschwenktem Fenchel

mit Langkorn- & Wildreis

19,50 €

Codfish fillet on green asparagus and pan-fried fennel

with long grain- and wild rice

Gebratenes Lachsfilet^{A,G}

auf Rahmporree gebettet

& gebräunten Thymian Erdäpfel

17,50 €

Roasted salmon fillet

laid on creamed leek and browned thyme potatoes

Auf Wunsch servieren wir Ihnen den Fisch auch gedünstet oder gebraten.

Gerne können Sie auch die Beilagen tauschen! Geben Sie uns einfach Bescheid.

All our fish dishes can be served poached or roasted

Feel free to change the side dishes – Just let us know

Dessert/ Desserts

Quarkbällchen mit Mohn^A
auf Birnenkompott **6,50 €**
 Quarkballs with poppyseed on stewed pear

Gebackenes Vanilleeis^{H,4,8,9}
im Marzipanmantel mit Kirschgrütze **7,50 €**
 Baked vanilla ice cream
 covered in marzipan with red fruit jelly made from cherries

Ziegenkäse Crème Brûlée^{C,G}
mit marinierten Feigen **5,50 €**
 Goat's cheese Crème brûlée
 with marinated figs

Für unsere kleinen Gäste/ For our little guests

Kartoffelpuffer mit Apfelmus^{A,C,M} **4,50 €**
 Potato pancakes with apple sauce

Spaghetti mit Tomatensauce^{A,C,I} **5,50 €**
 Spaghetti with tomato sauce

„Tanz auf dem Vulkan“ Milchreis^G
mit Zimt & Zucker **4,50 €**
 "Living on the edge" Rice pudding
 with cinnamon sugar

„Käpt'n Nemo“ Gebratenes Fischfilet^A
mit buntem Gemüse & Kartoffeln **9,50 €**
 "Captain Nemo" Fried fish fillet
 with mixed vegetables & potatoes

Gebratene Hähnchenbrust
mit buntem Gemüse & Kartoffeln **9,50 €**
 Roasted chicken breast with vegetables and potatoes

„Räuberteller“
„Ich esse bei Mama und Papa mit.“ **0,00 €**
 "Small-time thief" – I take my food from mum and dads plate