

Saisonkarte

Seelachsfilet ^(D)

gebraten in Olivenöl mit frischen Tomaten,
Knoblauch und Rosmarinkartoffeln

21,50 €



Matjesfilet ^(D) „Hausfrauenart“ ^(C, G, J, 11)

dazu Bratkartoffeln mit Speck ^(2,7) und Zwiebeln und Salatbeilage ⁽⁶⁾

18,50€



„Sylter Gericht“

Rinderfiletstreifen mit Rosmarinkartoffeln und Roter Bete,
Gewürzgurken ⁽¹⁾ und Zwiebeln und würziger Sauce ^(G,11)

24,90€



Tafelspitz

mit Salzkartoffeln dazu, gedünstetem Gemüse ⁽¹⁾
und hausgemachter Meerrettichsauce ^(G,11)

24,90 €



Hausgemachte Waldecker Grüne Sauce ^(C, G, J)

mit gekochten Eiern ^(C) und Butterkartoffeln ^(G)

14,80€



Paniertes Hähnchenbrustfilet ^(A, C)

angerichtet mit einem sommerlich leichten
mediterraneren Kartoffelsalat ⁽¹⁾

21,50€



Vanilleeis ^(G, 1, 11)

serviert mit fruchtiger Roter Grütze

6,50€

Vorspeisen

Drei Bruschetta (A, 12, 14)

5,50 €



Carpaccio vom Rind

mit Rucola und Parmesan (G)

14,90 €



Antipasti (L, 5)

„Italienische Art“

16,50 €



Gebackener Schafskäse (G,A)

auf einem Salatbett, garniert mit
einer Granatapfelvinaigrette

14,90 €

Suppen

Tomatencremesuppe

mit Sahnehaube ^(3, 11) und Pesto Öl ^(G)

4,20 €



Rinderkraftbrühe ^(A, C, G, I,2,3)

mit bunter Gemüseeinlage ⁽¹⁾, sowie Eierstich ^(C),
Fleischstückchen und Markklößchen ^(A, C, G, I,2,3)

6,50€

Salate

STUBEN

Kleiner Beilagensalat ^(C)

4,50 €

Bunter gemischter Salat ^(C)

8,50 €

- mit Schafskäse ^(G), Oliven ^(S) und Peperoni 14,50 €
- mit Hähnchenbrustfilet ^(C) 14,50 €
- mit Rinderfiletstreifen ^(C) 18,50 €
- mit Fischfilet ^(D) und Riesengarnele ^(B,D,C) 16,50 €

Nudelgerichte

Spaghetti ^(A)
in Tomatensauce
14,80 €

mit gebratener Hähnchenbrust
16,80 €



Spaghetti ^(A)
in Spinatsahnesauce ^(G,11)
14,80 €

mit gebratenen Stücken vom Lachs ^(D, G,11)
18,80 €



Spaghetti ^(A) **aglio e olio**
mit Riesengarnelen ^(B), Cherry Tomaten und Rucola
18,80 €

Fischgerichte

Backfisch ^(A,D)
mit hausgemachter Remoulade ^(C,11),
dazu Bratkartoffeln ^(2,7) mit Speck und Zwiebeln und Salatbeilage ^(C)
21,50 €



Norwegischer Lachs ^(D)
mit Blattspinat und Salzkartoffeln
24,50 €



Pannfisch (Seelachs) ^(D)
in Senfsauce ^(G,J,11), dazu Bratkartoffeln ^(2,7) mit Speck und Zwiebeln
19,90 €

Fleischgerichte

Schweineschnitzel ^(A,C)

mit Pommes Frites

wahlweise

mit Champignonrahmsauce ^(G,11) **oder** Beilagensalat ^(C)

18,50 €



Schweinefiletmedaillons

mit Champignonrahmsauce ^(G,11)

und Kartoffelkroketten ^(A,12,14)

22,50 €



Gyros vom Schweinefiletstück

mit hausgemachten Tzatziki ^(G)

dazu Pommes Frites und Salatbeilage ^(C)

18,50€



Entrecôte (250 g)

mit Pfannengemüse
und Rosmarinkartoffeln

32,50 €



Rinderfilet (200 g)

mit Rosmarinkartoffeln
in Pfefferrahmsauce ^(11,9)

38,50 €

Dessert

Kugel Eis (G,I)

(Vanille oder Schokolade oder Erdbeere)

2,00 €



Portion Sahne (G)

0,50€



Tartufo (G,H,I,11)

5,20 €



Crème brûlée (G,C)

5,50 €



Zwei gebackene mit Nuss Nougat (A,C,G,H,12,14)

gefüllte Quarkknödel (H,F)

mit Vanillesauce (G,11)

9,50€

Hinweis

Alle Speisen werden frisch zubereitet.
Trotz sorgfältiger Arbeitsweise können Kreuzkontakte mit weiteren
Allergenen nicht ausgeschlossen werden.
Detailinformationen zu Zusatzstoffen sind jederzeit einsehbar.

ALLERGEN-LEGENDE

A Gluten
B Krebstiere
C Ei
D Fisch
E Erdnüsse
F Soja
G Milch
H Schalenfrüchte
I Sellerie
J Senf
K Sesam
L Sulfite
M Lupine
N Weichtiere

ZUSATZSTOFF-LEGENDE

1 Farbstoffe
2 Konservierungsstoffe
3 Antioxidationsmittel
4 Geschmacksverstärker
5 Schwefeldioxid / Sulfite
6 Schwärzungsmittel
7 Phosphate
8 Milcheiweiß
9 Süßungsmittel
10 Zuckerarten
11 Stabilisatoren
12 Emulgatoren
13 Säureregulatoren
14 Backtriebmittel