

SAISONKARTE

Traditionell geschmorter Grünkohl

mit Salzkartoffeln,
dazu zwei herzhaften Mettenden ^(2,7) und Senf ⁽¹⁾
21,80 €



Schonend gegarter Tafelspitz

mit Salzkartoffeln dazu, gedünstetem Gemüse ⁽¹⁾
und hausgemachter Meerrettichsauce ^(6,11)
24,90 €



Saftiger Rinderbraten

mit herzhafter Bratensauce ⁽¹¹⁾, Butterspätzle ^(A,C,G)
und hausgemachtem Apfelrotkohl
24,90 €



„Sylter Gericht“

Zarte Rinderfiletstreifen mit Kartoffelpüree ⁽⁶⁾,
Roter Bete, Gewürzgurken ⁽¹⁾, Zwiebeln und würziger Sauce ⁽¹¹⁾
24,90 €



Hackbraten des Hauses ^(A,C,2)

mit Salzkartoffeln dazu gedünstetes Gemüse ⁽¹⁾
und einer hausgemachten Kräuter- Kapernsauce ^(6,11)
16,90 €

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 €



Lachstartar (D)

in Zitronen-Vinaigrette mit Stücken
von der Avocado, dazu Baguette (A, 12, 14)

17,80 €

Suppen

Tomatencremesuppe

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

4,20 €



Rinderkraftbrühe ^(A, C, G, I, 2, 3)

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

6,50€

Salate

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,11), dazu Bratkartoffeln ^(2,7) mit Speck und Zwiebeln
19,90 €



Kabeljaufilet ^(D)
in Meerrettichsauce ^(G,11), dazu Rote Bete ^(11,9) und Kartoffelpüree ^(G)
24,50 €

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 €



Entrecôte (250 g)

mit Pfannengemüse
und Rosmarinkartoffeln

29,50 €



Rinderfilet (200 g)

mit Rosmarinkartoffeln
in Pfefferrahmsauce ^(11,9)

34,50 €

Dessert

Kugel Eis (G,I)

(Vanille oder Schokolade oder Orange)

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