

## **Vorspeisen**

*gebackene Blutwurst mit Dijonsenf - Schmand,  
Apfel - Zwiebel - Majoran - Relish und geröstetem  
Butterbrioche*

€ 8.00

*Jakobsmuscheln auf Belugalinsensalat mit  
Papaya - Chutney und Curryöl*

€ 9.00

## **Suppe**

*Maronen - Selleriecremesuppe mit Sesamküchlein*

€ 7.50

## **Vegetarisch**

*gebratene Knoblauch - Brottaler an Blumenkohl mit  
Frischkäse, Kirschtomaten und Lauch*

€ 14.50

## **Fisch**

*gebratenes Zanderfilet an Speck - Weißkohl  
in Rahm und gebackenen Kartoffelwürfel* € 17.00

*gedämpftes Welsfilet an Zitronenrisotto mit Feldsalat  
und Steckrüben - Cranberrygemüse* € 18.50

## **Fleisch**

*Rinderschäufelbraten mit Balsamicojus an  
Staudensellerie und Kartoffel - Haselnuss - Püree* € 18.50

*Rückensteak vom Saalower Kräuterschwein mit grünen  
Bohnen und Champignons an Apfel - Kartoffel - Püree* € 19.50

*Brust & Keule von der Landente an Rotkohl mit  
karamellisierten Apfelspalten und Kartoffelklößen* € 19.50

## **Dessert /Käse**

*Pflaumen - Crumble mit hausgemachtem  
Walnußeisparfait* € 7.00

*Crème Brûlée mit Zimteisparfait auf Kirschkompott* € 8.00

*Peccorino, italienischer Schafskäse mit Pistazien  
Weintrauben und Aprikosen* € 9.00



Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.