

Vorspeisen

**Garnelenpralinen
mit Tomatenragout
und Rucola**
a,b,c,g,i
€ 13,00

**Gebratene Garnelen
in Knoblauch-Chili-Öl
dazu Baguette**
a,b
€ 14,00

Kleiner gemischter Salat
k
€8,00

**Risottobällchen
mit Kräuterschmand**
a,c,g,i
€10,00

**Rote Beete-Tatar
mit Räucherlachs
und Parmesan**
d,g
€14,00

**Mit Honig gratinierter Ziegenkäse
an Blattsalat**
g,k
€13,00

In allen Speisen können folgende Stoffe, oder daraus gewonnene Erzeugnisse enthalten sein: i) Sellerie, k) Senf, m) Sesamsamen, n) Schwefeldioxid und Sulfite, o) Lupinen, p) Weichtiere., a) glutenhaltiges Getreide, c) Eier, d) Fische, e) Erdnüsse, f) Sojabohnen, g) Milch, h) Schalenfrüchte. Bei Fragen diesbezüglich ist Ihnen unser Service- und Küchenteam gerne behilflich

Suppen

**Fischsuppe
mit Pernod verfeinert
und Fischeinlage**
d,i,
€11,00

**Kürbissuppe
mit Kürbiskernen
und Öl**
i
€9,00

**Rosenkohlsuppe
mit Schwarzbrotcroûtons**
a,i
€9,00

Sellerie-Maronen-Suppe
i
€9,50

**Tomatensuppe
mit Kräuterschmand**
i,g
€9,00

All unsere Suppen können gern wahlweise mit

Pro Garnele €2,50
b

oder

Pro Jakobsmuschel €3,00
p

Serviert werden

In allen Speisen können folgende Stoffe, oder daraus gewonnene Erzeugnisse enthalten sein: i) Sellerie, k) Senf, m) Sesamsamen, n) Schwefeldioxid und Sulfite, o) Lupinen, p) Weichtiere., a) glutenhaltiges Getreide, c) Eier, d) Fische, e) Erdnüsse, f) Sojabohnen, g) Milch, h) Schalenfrüchte. Bei Fragen diesbezüglich ist Ihnen unser Service- und Küchenteam gerne behilflich

Fleisch

Gebratene Hähnchenbrust
mit Ratatouille
und Gnocchi
a,c,i,
€ 24,50

Kalbshütsteak
mit gebratenen Champignons
und Kartoffelgratin
g
€ 29,50

Lammfilet
mit Kräuterrisotto, Radicchio
und Portweinjus
g,i
€ 37,00

Geschmorte Rinderbacke
mit Rosenkohl
und Salzkartoffeln
i,g
€29,50

Schweinefilet
mit Rahm-Champignons
und Röstkartoffeln
g
€ 26,50

Hirschkeule
mit Rotkohl
und Butter-Drillingen
g,i
€29,50

Caesar Salat Ambassador
mit Hähnchenbrust
a,g,k
€24,50

In allen Speisen können folgende Stoffe, oder daraus gewonnene Erzeugnisse enthalten sein: i) Sellerie, k) Senf, m) Sesamsamen, n) Schwefeldioxid und Sulfite, o) Lupinen, p) Weichtiere., a) glutenhaltiges Getreide, c) Eier, d) Fische, e) Erdnüsse, f) Sojabohnen, g) Milch, h) Schalenfrüchte. Bei Fragen diesbezüglich ist Ihnen unser Service- und Küchenteam gerne behilflich

Fisch

Pochiertes Heilbuttfilet

mit Sesam-Zucchini

und Safran-Reis

d,m

€29,50

Krustentierisotto

mit gebratener Garnele

und gebratener Jakobsmuschel

b,p,i,g

€29,50

Lachsfilet

mit Spinat, Kartoffelschnee

und Senfsauce

d,g,k,i

€26,50

Schollenfilet

mit lauwarmen Kartoffelsalat

und Kirschtomaten

d,k,i

€24,00

Seelachsfilet

mit Salzkartoffeln, Senfsauce

und Gurkensalat

d,i,k,g

€24,00

Zanderfilet

mit Kartoffel-Rote Beete-Roulade

und mariniertem Rucola

d,c,g,i,k

€28,00

Kabeljaufilet

mit geschmortem Frühlingslauch, Gnocchi

und Safransauce

d,i,c,g,

€29,00

In allen Speisen können folgende Stoffe, oder daraus gewonnene Erzeugnisse enthalten sein: i) Sellerie, k) Senf, m) Sesamsamen, n) Schwefeldioxid und Sulfite, o) Lupinen, p) Weichtiere., a) glutenhaltiges Getreide, c) Eier, d) Fische, e) Erdnüsse, f) Sojabohnen, g) Milch, h) Schalenfrüchte. Bei Fragen diesbezüglich ist Ihnen unser Service- und Küchenteam gerne behilflich

Vegetarisch

Gemüse-Blätterteig-Strudel

mit Blattsalat

c,a,i,m,k

€23,00

Kürbisrisotto

mit frisch gehobeltem Parmesan

g,i

€19,50

Kartoffel-Gnocchi

mit Ratatouille

und Rauke

c,g,i,k

€22,00

Hausgemachte Gemüsetarte

mit mariniertem Salat

a,c,i,k

€23,00

Rote Beete-Kartoffel-Roulade

mit Rahm-Champignons

und Rucola

c,g,k

€ 22,00

Vegan

Ofenkartoffel

mit Spinat

und Räuchertofu-Streifen

m

€21,00

Radicchio-Risotto

mit Birnenragout

i

€20,00

Sesam-Räuchertofu

mit Kräuter-Risotto

und Kirschtomaten

i,m

€24,50

In allen Speisen können folgende Stoffe, oder daraus gewonnene Erzeugnisse enthalten sein: i) Sellerie, k) Senf, m) Sesamsamen, n) Schwefeldioxid und Sulfite, o) Lupinen, p) Weichtiere., a) glutenhaltiges Getreide, c) Eier, d) Fische, e) Erdnüsse, f) Sojabohnen, g) Milch, h) Schalenfrüchte. Bei Fragen diesbezüglich ist Ihnen unser Service- und Küchenteam gerne behilflich

Dessert

Fruchtsorbet
mit Prosecco und Minze

€ 9,50

Schokoladenbrownie
mit Vanilleeis und Sahne

a,c,g

€ 9,50

Omas Apfelkuchlein
mit Vanilleeis

a,c,g,

€9,00

Bananen-Crème brûlée
mit Eis

c,g,

€9,50

Walnusseis
mit Eierlikör

g

€9,00

Sanddorn-Mousse
mit Apfel

c,g

€9,50

Schokoladen-Chili-Mousse
mit Ananas-Basilikum Sorbet

c,g

€9,50

Zimt-Parfait
mit beschwipsten Pflaumen

c,g,

€9,50

In allen Speisen können folgende Stoffe, oder daraus gewonnene Erzeugnisse enthalten sein: i) Sellerie, k) Senf, m) Sesamsamen, n) Schwefeldioxid und Sulfite, o) Lupinen, p) Weichtiere., a) glutenhaltiges Getreide, c) Eier, d) Fische, e) Erdnüsse, f) Sojabohnen, g) Milch, h) Schalenfrüchte. Bei Fragen diesbezüglich ist Ihnen unser Service- und Küchenteam gerne behilflich