

Liebe Gäste,
in unserer Speisekarte haben wir Allergene
und Zusatzstoffe für Sie ausgewiesen.
Wir bitten Sie jedoch bei einer Lebensmittelunverträglichkeit
oder Allergie Rücksprache
mit unserem Servicepersonal zu halten.

Gerne dürfen Sie sich die Reste Ihrer Speisen mit nachhause nehmen.
Bitte haben Sie Verständnis,
dass wie für das Verpackungsmaterial 0,80 € berechnen.

Gutes zu Beginn

- Carpaccio vom Weiderind**
mit altem Balsamico, Olivenöl, Parmesan
und gerösteten Pinienkernen (4,6,G,H,I,J) € 16,50
Carpaccio of beef with old balsamic, olive oil, parmesan and roasted pine nuts
- Gebratene Garnelen**
mit Knoblauchdip und Kräuter-Baguette (4,6,D,G,H,I,J) € 15,50
Grilled prawns with garlic dip and herb bread
- Lauwarmer Schafskäse**
mit Honig, Rosmarin und Feigen an Pflücksalat (6,G,H) € 13,50
Sheep cheese with honey, rosemary, figs and leaf lettuce
- Burrata**
mit Tomate, Oliven und Basilikum € 15,50
Burrata with tomato, olives and basil

Suppen

- Rinderkraftbrühe mit Flädle** (4,6,A,C,G,I) € 6,50
Beef bouillon with stripes of pancake
- Tomatensuppe** (4,G,I) € 7,50
Tomato soup
- Spargelsuppe** (4,5,G,I) € 7,50
Asparagus cream soup
- Bärlauchsuppe** (4,5,G,I) € 7,50
Wild garlic cream soup

Fleischlos Gut

**Gelbes Thai-Curry mit gerösteten Erdnüssen,
Gemüse, Kartoffeln, Erdnussbutter und Basmatireis** (4,E,F,I,K) € 19,90
Thai curry with vegetable, peanuts, potatoes and rice

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salatteller (4,6,A,C,G,I,J) € 17,50
Cheese Spätzle with fried onions and salad

**Gebackene Champignons
mit Sauce Remoulade und Salatplatte** (4,6,A,C,G,I,J) € 18,50
Fried mushrooms with sauce remoulade and salad

**Farfalle an Bärlauchpesto mit Feta,
Zucchini, Kirschtomaten und Salatteller**(4,6,A,C,G,I,J) € 19,90
Noodles with wild garlic pesto, feta, zucchini, tomatoes and salad

Aus Fluss und Meer

Lachsschnitte mit Kräuterseitlingen, (A,C,D,G,I)
Sauerrahm-Schnittlauchsaucе, Fettuccine und Salatteller € 29,90
Grilled Salmon with mushrooms, sour crème sauce, fettuccine and salad

Matjesfilet nach Hausfrauenart mit Salzkartoffeln (2,4,6,D,G,J) € 18,50
Young herring with creamy sauce of apple and pickled cucumber, boiled potatoes

**Schollenfilet mit Kräutern überbacken,
Salzkartoffeln und Salatteller**(A,D,G,I) € 26,90
Grilled plaice with herbs, boiled potatoes and salad

Spezialitäten & Regionales

- Kalbsnierenbraten**
mit Spätzle oder Semmelknödel und Salatteller ^(4,6,A,C,G,I,J) € 26,80
Veal roast stuffed with veal kidney, Spätzle or bread dumpling and salad
- Putensteak im Knuspermantel**
gefüllt mit Cheddarkäse und Jalapeños
dazu Potato Wedges und Salatteller ^(2,3,4,6,A,C,G,I,J) € 25,80
Crispy steak of turkey stuffed with cheddar and jalapenos,
potato wedges and salad
- Gelbes Thai-Curry mit Putenbrust, gerösteten Erdnüssen,
Gemüse, Kartoffeln, Erdnussbutter und Basmatireis** ^(4,F,I,K) € 23,50
Thai curry with turkey, vegetable, peanuts, potatoes and rice
- Ochsenbrust mit Meerrettichsauce,
Salzkartoffeln, Preiselbeeren und Salatteller** ^(4,5,6,A,G,I,J) € 26,00
Braised ox breast with horseradish sauce, boiled potatoes and salad
- Eschentaler Grillpfännle**
Lendchen von Rind und Schwein auf Käsespätzle
mit Champignonrahmsauce und Salatteller ^(3,4,6,A,C,G,I,J,K) € 28,90
Fillet of pork and beef with cheese spätzle and salad
- Hausgemachte Maultaschen in der Brühe
mit Röstzwiebeln und Salatplatte** ^(4,6,A,C,G,I,J) € 19,80
Homemade Maultaschen in bouillon with salad
- Schnitzel Roland** (an Sonn- und Feiertagen mittags nicht möglich)
Paniertes Schweineschnitzel auf Bauernbrot,
Salat, Gurke, Tomate, Spiegelei, gebratener Speck,
Röstzwiebeln, Ketchup und Mayonnaise ^(2,3,4,5,6,10,A,C,G) € 19,90
Escalope of pork on top of brown bread with lettuce, cucumber,
tomato, bacon, mayonnaise, ketchup, fried egg and fried onions
- Salat Pute**
Bunter Blattsalat mit gebratenen Putenstreifen,
gebackenen Champignons und Sauce Remoulade ^(2,4,5,6,A,C,D,G,I,J,K) € 18,80
Lettuce with stripes of grilled turkey, fried mushrooms and sauce remoulade