

Vorspeisen

Vegane Kürbissuppe
mit Ingwer & Kokosmilch
6,90€

Würzfleisch vom „Göriker Landschwein“
mit Zitrone und Toast
7,50€

Ziegenkäsepraline
auf Carpaccio von der Bete, Rucola und Kräuter-Vinaigrette
9,40€

Fischsuppe aus dem besten des Meeres
in einem tomatisierten Fischfond
10,90€

Zwischengang

Tagliarini
in Rauke-Pesto und geschwenkten Kirschtomaten
14,20

Carpaccio vom Black Angus Rind,
gereicht mit gebackenem Kürbis
14,50€

Spinat-Ziegenkäseravioli
mit Roter Bete, Rucola und Walnüssen
15,60€

Hauptspeisen

Vegane Gemüsepfanne
mit Champions und Kichererbsen
auf japanischem Duftreis
14,60€

Frische Pasta
mit Streifen vom Rinderfilet,
Pilzen in Portwein
17,20€

Königsberger Klopse nach Art des Hauses
an cremigem Kartoffel-Rote-Bete-Stampf und Salat,
verfeinert mit einer Kapernsauce
17,40€

„Steak au four“
Schweinesteak mit Würzfleisch und Käse überbacken,
dazu Kürbis-Kartoffelpüree
17,60€

Rosa gebratene Entenbrust, lackiert,
auf Spitzkohl, Rosmarinkartoffeln
und Kirschsauce
20,80€

Geschmorte Kalbsbäckchen
mit karamellisierten Möhren
und einem herzhaften Selleriepüree
19,80€

Schnitzel vom Kalb,
auf lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat
Preiselbeeren, Zitrone
23,90€

Fischtopf mit dem besten des Meeres
in einem tomatisierten Fischfond
und Koriander
16,50€

Filet vom Zander
auf Ratatouille Gemüse und gebackenen
Kräuter-Drillingen
21,60€

Dessert

Crème Brûlée
7,20€

Frische Waffeln
mit heißen Kirschen und Vanilleeis
7,40€

Käseplatte mit 3 Sorten,
Feigensenf & Baguette
9,50 €

Käseplatte mit 5 Sorten,
Senf von der Feige und Amarena-Kirsche Senfsauce,
dazu Baguette
14,50 €