

Vorspeisen & Suppen

gegrillter Peperonispieß ^{A1, 2, G} mit Olivenöl und Knoblauch unter einer Parmesanhaube	€ 8,90
Salat Caprese ^{A1, G} mit Tomaten, Mozzarella, Basilikumvinaigrette und frischem Basilikum	€ 10,80
„Gruß aus Norwegen“ ^{A1, C, D, G, i, N} Lachs-Crepes-Törtchen, Kartoffelpuffer mit geräuchertem Lachs, Lachscremesüppchen und Stangenweißbrot	€ 15,80
½ Duzend Achat Schnecken mit Gemüsewürfel ^{A1, C} und Kräuter-Knoblauchbutter überbacken	€ 9,80
Hausgemachte Rinderkraftbrühe [!] mit Markklößchen ^{A1, C}	€ 5,50
Toskanische Tomatencremesuppe ^G mit Sahnehäubchen	€ 5,50
Französische Zwiebelsuppe ^{A1, I} mit Croutons und Käse überbacken	€ 5,50

Die besondere Weinempfehlung

S.....sprung – Rotwein Cuvée

Weingut Bassermann-Jordan

zarte Noten von Cassis und Paprika im Duft, zunehmend saftige Beerenfrüchte und zartes
Gewürzaroma, der in einem weichen und samtigen Abgang ergänzt

0,2 l - 7,90 Euro

vegane Gerichte



Vorspeisen

Cremesuppe von der Strauchtomate ^{F, I}

mit Pflanzensahne verfeinert

€ 5,50

veganer geräucherter Lax ^{A1, 2, C, J, F}

mit Meerrettich und Kartoffelrösti

€ 10,80

Hauptgerichte

Käsespätzle mit Pflanzensahne ^{A1, J, L}

und veganem Käse mit Röstzwiebeln und ein bunter Salatteller

€ 12,80

paniertes Sellerieschnitzel

auf buntem Ratatouillegemüse ^{A1, I}

dazu Pommes Frites

€ 16,90

Szegentiner Gulasch von der Süßkartoffel ^I

mit Paprika und Zucchini

dazu Tagliatelle und ein bunter Salatteller

€ 16,90

Indisches Butter „Chicken“ (Tofu) ^{F, I, K}

mit Basmatireis und buntem Salatteller

€ 14,80

Geschnetzeltes von Seitan ^{A1, F, J, L}

mit Paprika, Zucchini und Kräutern der Provence

dazu Basmatireis und ein bunter Salatteller

€ 14,80

Wirsingroulade gefüllt mit Kastanien und Couscous ^{A1}

auf Kartoffelstampf und veganer Bratensauce

€ 14,90

Fisch & Fleisch

- Cordon Bleu vom Landschwein**^{A1, C, G, L, 3, 5, 9}
gefüllt mit gekochtem Schinken und Emmentaler Käse
dazu Pommes Frites und ein bunter Salatteller^{J, L} € 17,70
- Schweinelendchen „Aioli“ mit pikanter Knoblauchsauce**^{2,3,10, G}
dazu Pommes Frites und ein bunter Salatteller^{J, L} € 19,80
- zarte Schweinebäckchen aus dem Schmortopf**^{A1, C, G, I}
in Dornfeldersauce
dazu Eierspätzle und ein bunter Salatteller^{J, L} € 17,80
- Wildrahmagout vom heimischen Wildschwein**^{A1, C, G, I}
dazu Eierspätzle und ein bunter Salatteller^{J, L} € 18,80
- Rumpsteak vom Angusrind**
wahlweise mit Zwiebeln *oder* selbstgemachter Kräuterbutter^G *oder*
Pfefferrahmsauce
dazu Pommes Frites, Salatteller^{J, L} € 25,80
- rosa gebratenes Rinderfilet**
mit Pfeffer-Bernaise^{A1, C, G, I}
dazu Kartoffelkroketten und ein bunter Salatteller^{J, L} € 28,80
- Gefüllte Perlhuhnbrust „Harlekin“**^{A1, C, J, I, L}
mit Morchelrahmsauce
dazu Kartoffelbällchen und ein bunter Salatteller € 22,80
- paniertes Zanderfilet**^{A1, C, D, G, L, 2, 10}
dazu Kartoffelsalat, Remoulade und ein bunter Salatteller^{J, L} € 19,90
- Forellenfilet „Finkenwerder Art“**^{A1, C, D, G, L, 2, 10, H2}
mit Speck und Zwiebeln
dazu Dampfkartoffeln und ein bunter Salatteller^{J, L} € 18,90
- Norwegisches Lachsfilet auf einem Gemüsebeet**^{A1, B, D, G, 1, 2}
serviert mit einer Krebschaumsauce und Käse im Ofen gebacken
dazu Tagliatelle^{J, L} € 23,80
- Salatschiff „Sembries“**^{B, C, D, G, J, N, L, 2, 12}
paniertes Eglifilet, Calamaris und ein Garnelenspieß
auf knackigem Blattsalat mit Joghurtdressing € 15,90

Desserts

eine Kugel Langnese Bourbon-Vanilleeis^{C, G, 10} mit Sahne garniert
dazu ein heißer Espresso⁸ € 4,30

eine Mini Crème Brûlée^{C, G}
dazu ein heißer Espresso⁸ € 4,70

Hausgemachte Rumfrüchte^{C, G, 10}
mit Bourbon-Vanilleeis^{10, C, G, H1} € 6,80

Coupe „Lena“^{1, 10, C, G, H1}
Cremiges Walnusseis mit Eierlikör und Schlagsahne € 6,80

klassisch flambierte Crème Brûlée^{C, G}
mit 1 Kugel Langnese Bourbon-Vanilleeis^{10, C, G, H1} & Früchten¹¹ garniert € 7,60

Panna Cotta mit Himbeersauce
und Erdbeerragout € 7,80



„Toffifee-Eisbecher“ - 3 Kugeln veganes Toffee-Eis^{1, 10, F, H1} € 4,20

Eisbecher^{1, 10, C, G, H1} (3 Kugeln: Schokolade, Vanille, Walnuss, Haselnuss, Erdbeere, Toffee)
mit Sahne € 4,70 ohne Sahne € 4,20

Deklarationspflichtige Allergene

A glutenhaltigen Getreide;
namentliche Nennung

A1=Weizen

A2=Gerste

A3=Roggen

B Krebstiere und daraus gewonnene
Erzeugnisse

C Eier und daraus gewonnene

Erzeugnisse

D Fische und daraus gewonnene

Erzeugnisse

E Erdnüsse und daraus gewonnene
Erzeugnisse

F Soja(bohnen) und daraus
gewonnene Erzeugnisse

G Milch und daraus gewonnene

Erzeugnisse

H Schalenfrüchte; namentliche

Nennung

H1=Haselnüsse

H2=Mandeln

H3=Walnüsse

H4= Pinienkerne

H5= Kürbiskerne

I Sellerie und daraus gewonnene

Erzeugnisse

J Senf und daraus gewonnene

Erzeugnisse

K Sesamsamen und daraus

gewonnene Erzeugnisse

L Schwefeldioxid und Sulfite

M Lupinen und daraus gewonnene

Erzeugnisse

N Weichtiere und daraus

gewonnene Erzeugnisse

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff - 2 mit Konservierungsstoff - 3 mit Antioxidationsmittel - 4 mit Geschmacksverstärker -
5 geschwefelt - 6 geschwärzt - 7 mit Phosphat - 8 koffeinhaltig - 9 chininhaltig - 10 mit Süßungsmittel -
11 gewachst - 12 Süßungsmittel mit Aspartam oder Aspartam-Acesulfamsalz Angabe des Zusatz
"enthält eine Phenylalaninquelle"