

## *Vorspeisen*

**Marinierter grüner Spargel und Scheiben vom Rosa Kalbsrücken  
mit Remouladen-Sauce verfeinert,  
garniert mit Kirsch Tomaten, Parmesanchips und Kräutern**

**12,50 €**

**Tomate Mozzarella auf Rucola, mit Crema di Balsamico  
und Olivenöl mariniert**

**9,80 €**

**Nordsee-Krabbencocktail mit Spargel, Ananas und Champignons**

**11,90 €**

**Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen, Perlgraupen und Eierstich**

**7,50 €**

**Cremesuppe von Lauch-Curry-Ananas,  
mit einem Hauch Chilli verfeinert,  
dazu ein Knusperstich**

**7,90 €**

**Bunter Beilagensalat  
mit verschiedenen Blatt- und Gemüsesalaten**

**6,50 €**

## *Dessert*

**Joghurt Mousse auf Mango Ragout**

**10,80 €**

**Hausgemachte Windbeutel gefüllt mit Schokocreme und Erdbeeren**

**11,50 €**

**Gemischtes Eis ohne Sahne / mit Sahne**

**5,30€ / 5,80 €**

**Orangen-Flip**

Vanilleeis mit Orangensaft und Sahne

**7,80 €**

# Hauptgerichte

**Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und Salat**

**17,80 €**

**Rahmschnitzel mit Pommes frites und Salat**

**20,80 €**

**Schweinefilet und gebratene Kräuterseitlinge auf Rahmsoße, dazu Schupfnudel**

**18,80 €**

**Hähnchencurry mit buntem Gemüse, feurig-fruchtig im rotem Reis-Rand**

**18,80 €**

**Rumpsteak auf Bohnen-Mais Gemüse, dazu Pommes frites**

**28,80 €**

**Saftgulasch vom Rind mit Butterspätzle und Salat**

**24,80 €**

**Entenbrust in Preiselbeer-Soße an gebratenem Spitzkohl und Kartoffelecken**

**20,80 €**

**Lachssteak unter der Senf-Zwiebel-Haube auf Tomatisierten Linsen  
und feinem Gemüse, dazu Bandnudel**

**28,50 €**

**Gebratener grüner Spargel und Cocktailtomaten in mediterranem Pesto,  
auf einem Nudelnest**

**17,80 €**

**300g Spargel mit Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln**

**20,80 €**

**wahlweise dazu:**

**- Schnitzel 6,00 €**

**- Kleines Rumpsteak 10,00 €**

**- Lachssteak 10,00 €**