

Speisekarte

Montag bis Freitag von 12.00 bis 14.30 Uhr und 17.30 bis 22.00 Uhr

Kleine Speisekarte von 14.30 bis 17.30 Uhr

sowie am Samstag, Sonntag und Feiertag durchgehend von 12.00 - 22.00 Uhr

ganzjährig geöffnet

Vorspeisen

Kleiner Salat der Saison	6,50 €
6 Pflaumen oder Datteln im Speckmantel	6,50 €
Gebackener Mozzarella im Serranomantel mit marinierter Wassermelone	7,50 €
Gratinierter Ziegenkäse auf Baguette	7,60 €
Vitello Tonnato mit gebackenen Kapernäpfeln	12,60 €
RinderCarpaccio mit Orangen und Deichkäse	12,80 €

Suppen

Mölnenorter Fischsuppe mit Curry und feiner Einlage	6,90 €
Radieschencremesuppe mit Geflügelkerbelklößen	7,20 €

Flammkuchen

Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln	9,60 €
Flammkuchen vegetarisch mit Rucola	10,80 €
Flammkuchen mit Ziegenkäse und Rosmarinhonig	12,90 €
Flammkuchen mit Lachs, Zwiebeln, Tomaten und Spinat	13,60 €
Flammkuchen mit Serrano Schinken, Tomaten und Rucola	13,80 €

Salate und Pasta

Salat der Saison	9,80 €
-mit Hähnchenstreifen, Sesam und Honig	14,50 €
-mit gebratenem Fischfilet	15,20 €
-mit Rinderstreifen	17,20 €
Penne mit Basilikum-Spinat-Pesto und feinem Gemüse	10,50 €
-mit Hähnchenstreifen, Sesam und Honig	15,20 €
-mit gebratenem Fischfilet	15,80 €
-mit Rinderstreifen	17,80 €

Von der Weide

Hausgemachtes Sauerfleisch mit Salat, Remouladensauce und
Bratkartoffeln

13,90 €

Roastbeef mit Salat, Remouladensauce und Bratkartoffeln

16,50 €

Rumpsteak von der Färse mit Champignons-
Zwiebelgemüse, Gnocchi und grüner Pfefferjus

22,90 €

Kalbsrücken unter einer Salbeikruste auf sommerlichem
Gemüse und Kartoffel-Pilzstrudel

24,50 €

Aus dem Meer

Brathering „Süß-Sauer“ mit kleinem Beilagensalat
und Bratkartoffeln

10,80 €

Matjesfilet mit einer Dill-Zwiebel-Frischkäsecreme und
Rote-Bete-Schaum dazu Bratkartoffeln

13,80 €

Butt mit Stachelbeerkompott, Gurken-Schmandsalat und
Butterkartoffeln dazu knuspriger Speck

17,90 €

Auf der Haut gebratenes Dorschfilet auf buntem Mangold-
Gemüse mit Safran und Kurkuma dazu Süßkartoffelkokospüree

19,80 €

Dreierlei Fischfilets mit Senfsauce, buntem Gemüse und
Salzkartoffeln

20,80 €

Lachsfilet unter einer Limettenkruste auf Estragonrisotto mit
karamellisiertem Chicoree und Vanille-Gamba

19,80 €

Dessert

Crème Brûlée mit Waldbeeren
Lemon-Basilikum-Eis

7,90 €

Stachelbeer Crumble mit Mohn-Holunderblütenparfait

8,60 €

Backensholzer Käseteller mit Baguette und Feigensenf

12,80 €

Kinderkarte

Pommes mit Ketchup und Mayonnaise

2,50 €

Penne mit Tomatensauce

5,20 €

Nürnberger Würstchen & Pommes mit Ketchup und Mayonnaise

6,80 €

Hähnchennuggets mit Pommes, Ketchup und Mayonnaise

7,50 €

Paniertes Fischfilet mit Gemüse, Kartoffelpüree und Petersiliensauce

7,70 €

Eis

Kugel Eis

1,50 €

- Erdbeer
- Zitrone
- Vanille
- Mango Maracuja
- Schoko VIC
- Mozart Praline
- Belgische Milkschokolade
- Sizilianische Pistazie Verdas

„Spaghetti Classic“

Erdbeersauce, Sahne, weiße und dunkle Schokoraspel

6,60 €

„Früchte“

Zitrone-, Erdbeer-, Mango Maracuja-Eis, frischer Fruchtsalat,
Sahne, hausgemachte Maracuja- und Erdbeersauce

7,80 €

„Schoko“

Belgische Milkschokolade-, Mozart-Praline^{a,k}-,
Schoko VIC-Eis, Sahne, Schokosauce^{ks}, weiße Schokoraspel

7,40 €

„Nuss-Royale“

Vanille-, Haselnuss-, Sizilianische Pistazie Verde-Eis,
Haselnusskrokant, karamellisierte Walnüsse, Mandeln,
Haselnüsse, Sahne, Schokosauce

8,60 €

(Exklusiv by Giovanni L.)