

## Speisenkarte 25. März 2026

<b>Tataki vom Rind</b>	<b>12,50</b>
<i>kurz und scharf angebratenes mariniertes Roastbeef im Pfeffermantel, Kürbiskerncreme, Perlzwiebeln, Schnittlauch, Spitzkohlsalat und Brotchips</i>	
<b>Bärlauch-Kartoffelsuppe</b>	
<i>mit Frühlingslauch, Schwarzwurzelchips und Baguette</i>	<b>6,80</b>
<i>mit Mettwurstscheiben</i>	<b>7,50</b>
>><<	
<b>Thailändisches Kichererbsencurry</b>	<b>16,50</b>
<i>mit geschmortem Pak Choi, Erdnüssen und Baguette</i>	
<b>Rosa gebratenes Rumpsteak</b>	<b>28,50</b>
<i>an Sauce Bearnaise mit Pulled Pork Praline, Röstzwiebeln, Grilltomate, Bohnenbündchen und Pommes frites</i>	
<b>Geschmorte Rinderrouladen Hausfrauen Art</b>	<b>24,50</b>
<i>in kräftiger Sauce, dazu buntes Möhrengemüse, Kartoffelpüree und Röstzwiebeln</i>	
<b>Schweinefiletmedaillons unter Zwiebelnkruste</b>	<b>24,50</b>
<i>mit Sauce Bearnaise, frisch gebratenen Champignons, geschmortem Wirsing, Bärlauchcreme und hausgemachte Kartoffelkrusteln</i>	
<b>Gebratene Kalbsleber</b>	<b>24,50</b>
<i>dazu Calvadosjus, Weinäpfel, Kartoffelpüree, Röstzwiebeln und ein gemischter Salatteller</i>	
<b>Hähnchenbrustfilet in Käse-Eihülle gebraten</b>	<b>23,50</b>
<i>auf Bandnudeln in Tomatensauce, Basilikum dazu ein gemischter Salatteller</i>	
<b>Cordon Bleu vom Schweinerücken mit Knochenschinken und Gouda gefüllt</b>	<b>19,50</b>
<i>dazu Rahmsauce, Zitrone, Pommes Frites und ein gemischter Salatteller</i>	
<b>Gebratener Skrei Winterkabeljau</b>	<b>28,50</b>
<i>mit Senfsauce, geschmortem Wirsing, Röstzwiebel-Kartoffelpüree und gebackenem Rucola</i>	
>><<	
<b>Warmer Apfelstrudel</b>	
<i>mit Vanillesauce, Vanilleeis und Sahne</i>	<b>7,50</b>
<b>Zitronen Tarte mit Lemon Curd</b>	<b>7,50</b>
<i>abgeflämmtter Baiser, Vanilleeis</i>	

(Änderungen vorbehalten)