

Speisekarte

Starter

Blattsalat mit dunklem Balsamico-Dressing und saisonalem Topping	4,50 €
Cremige Kürbissuppe mit gerösteten Kernen & Kernöl 	5,50 €
Rindsuppe mit Schnittlauch & Frittaten	6,50 €
Rindsuppe mit Schnittlauch & Kaspressknödel (Käsetaler)	7,30 €
Deichei - Kürbispüree, gebratene Pastinaken, Stundenei & Nussbitterschaum	9,80 €
Hausgemachte Pilzravioli in Nussbutter mit gebratenen Pilzen (Vegi)	kl. 13,50 €/ gr.19,50 €

Unser „Signature Dish“

Jasmins liebstes Brennesselrisotto mit Mandel, Bergkäse und saisonalem Topping	12,50 €
Auch bekannt aus „Mein Lokal Dein Lokal“	

Hauptspeise

Marcel's Ungarische Gulaschsuppe dazu Sauerrahm & Brot 	10,50 €
Herbstliches Kürbisrisotto mit glasierten Artischockenherzen & Bergkäse (Vegi/ )	19,50 €
Saiblingfilet vom Grevenhof in Bispingen mit gebratenen Pilzen, confierten Drillingen dazu Nussbitterschaum	25,30 €
Geschmorte Rinderbäckchen auf Pastinakenpüree, dazu Rosenkohl und eingelegte Thymian-Schalotten	27,30 €
Wiener Schnitzel vom Kalb in Butterschmalz geschwenkt dazu Petersilienkartoffeln, hausgemachte Preiselbeeren & Zitrone	28,90 €
Geschmortes Reh auf gerösteter Polenta mit Bergkäse und Rahmwirsing	26,50 €

Dessert

Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce	7,50 €
Vom Waldrand auf den Teller: Haselnussküchlein mit Pastinakenmousse, Apfel & Zwetschge	7,50 €
Marmeladenpalatschinken 2 Stück gefüllt mit hausgemachter Marmelade	6,50 €
Eispalatschinken 2 Stück gefüllt mit hausgemachtem Espressois	7,50 €
Hausgemachtes Espressois - 1 Kugel	2,20 €
Portion Sahne	0,80 €

Für die Kleinen

Rindssuppe mit Buchstabensalat	5,50 €
Pasta mit Tomatensauce & Bergkäse	7,60 €
Kleines Schnitzel vom Schwein mit knusprigen Kartoffeln	9,50 €
Knusprige Kartoffeln	4,50 €
Ketchup/Mayonnaise	je 0,50 €

Vegi= Vegetarisch/🌱 = Vegan

Bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen spricht uns gerne an!
Natürlich auch bei Änderungen oder bei Fragen zur Senioren Portion.

Schön, dass Du da bist, genieß' die Zeit bei uns.