

Vorspeisen und leichte Gerichte

Gebratene Riesengarnelen

Avocado-Tomatentatar, Brotchips & Aioli
13,50 €

Spargelcremesuppe V

Himbeerbalsam und junge Erbse
8,00 €

Caesar Salad

Romanasalat, Caesar-Dressing, Parmesan, Cherrytomaten, Bacon und
Croutons

als Vorspeise	11,00 €
als Hauptgang	17,50 €

mit Hähnchenbruststreifen	+ 8,00 €
mit 5 Riesengarnelen	+ 12,50 €

Carpaccio vom Rinderfilet

Trüffel-Senf-Mayonnaise, geröstete Zwiebeln, Parmesan, Rucola und
Pinikerne
16,00 €

Baguette von der Bäckerei Fehren

Antipasti und Kräutercreme-Dip
10,00 €

Hauptgerichte

Spargelcurry V

mit grünem Spargel, Karotten, Paprika, Shiitake-Pilze
Jasminreis
21,50 €

Kinderteller

Hausgemachte Hähnchennuggets mit Pommes frites
Mayonnaise oder Ketchup
11,50 €

Hauptgerichte

Rumpsteak vom argentinischen Roastbeef

Sous-vidé gegart

Pfefferrahmsoße, Kroketten, Salat

(wahlweise auch mit Kräuterbutter statt Pfefferrahmsauce)

35,00 €

Schweinemedallions im Speckmantel

Burgundersoße, Bohnen und Bratkartoffeln

29,00 €

Schnitzel vom Schweinerücken

Wiener Art

Pommes frites und Salat

18,50 €

+ Paprika-Zwiebelsauce 3,00 €

Kikok-Maishähnchenbrust mit Sesamkruste

Tomaten-Parmesan-Schaum

Marktgemüse und Rosmarinkartoffeln

28,50 €

Menü ab 2 Personen

Spargelcremesuppe

Steaks vom Roastbeef mit Kräuterbutter
Schweinefiletmedallions mit Burgundersoße

Gebratene Maishähnchenbrust

Glasiertes Marktgemüse

Kroketten und Salat

Herrencreme

42,00 € pro Person

Dessert

Emsländische Herrencreme

6,70 €

Bayerische Vanillecreme

Salted-Caramel-Eis und Schokoladensauce

11,00 €

Flüssiger Schokoladenkuchen

Himbeersorbet

10,50 €

Hausgemachtes Eis und Sorbet

2,50 € / Kugel



Für Informationen rund um die Allergene kennzeichnung stehen wir euch gerne zur Verfügung