

Unsere Highlights 2024

Französische Zwiebelsuppe, **6,20**
mit Käse überbacken

Damwildkeule **23,50**
aus hiesiger Jagd mit Apfelrotkraut und Kroketten

Rib Eye Steak **28,00**
mit gerösteten Gemüse, Kartoffelwedges und Sour Creme

Dessert

Salted Caramel Eis **4,00**
auf Keks-Crunch und Toffee Likör

Schwedenbecher **7,50**
Vanilleeis auf Apfelkompott und Eierlikörtopping

Cremiger Cappuccino Likör **2,50**
der Edelbrennerei WALCHER aus Südtirol
aus Fair Trade Bio-Kaffeebohnen und frischer Bergmilch

Unsere Weinempfehlung

Grenache Shiraz, Rotwein, trocken **6,50**
Australien
mit vanilliger Würze, ideal zu Gebratenem

Speisen

Kokoscurry-Suppe **6,20**
(Vegan) mit hausgemachtem Cranberry-Chutney

Bruschetta,
3 Stück mit frischen Tomaten, Olivenöl und geriebenen Hartkäse **6,90**

Beilagen Salat **3,90**
gemischte Salate der Saison

Grillteller **21,00**
*mit 3 Medaillons vom Schwein, Pute und Rind
mit zweierlei Kräuterbutter*

Strindberg Steak **25,00**
*Argentinisches Rumpsteak mit Zwiebel-Senfkruste
an Rotwein-Perlwiebelsauce*

Schnitzel
Wiener Art **14,50**
Jäger Art mit Pilzrahmsauce **15,20**

Als Beilage wahlweise mit:

- *Bratkartoffeln* 5,20
- *Pommes* 3,90
- *Kartoffelrösti* 3,90
- *Kroketten* 3,90
- *Ofenkartoffel mit Sourcreme* 5,90

Sauerfleisch **18,50**
mit Remouladensauce, Salatgarnitur und Bratkartoffeln

Bio-Käsepolenta auf Ratatouille-Gemüse **13,50**
(vegetarisch)

Gemüseschnitzel mit Tellerrösti und Ratatouille-Gemüse **14,00**
(vegetarisch)

Ofenkartoffel mit Sourcreme und großer Salatbeilage **10,50**
(vegetarisch)

mit gerösteten Putenbruststreifen **14,50**

Spirituosen des Monats

RUM

Ron MACAMBO 5,30

Mexico - 20 Jahre - Single Barrel

Der milde, raffinierte Geschmack mit Einflüssen von Walnuss, Mandel, Gewürzen, Honig und Vanille ist ein Erlebnis. Das edle Finish gestaltet sich lange, mild und rund.

WHISKY

ABERLOUR Casg Annamh 4,70

Speyside Single Malt Scotch Whisky

Geschmack:

Der Geschmack ist reich und vor allem fruchtig: Apfel und Pfirsich ergeben ein lebendiges Zusammenspiel. Zimt und Süßholz sorgen dabei für ein angenehmes Gleichgewicht. Aberlour Casg Annamh hat einen langen Abgang, in dem süße und auch würzige Akzente auftreten.

WEIN

Antonio Lopes Vinho Verde 4,00

Portugal, Weißwein

Ein sehr leichter, halbtrockener Sommervino. Genießen Sie diesen feinfruchtigen Weißwein zu sommerlichen Salaten oder hervorragend auch zu unseren Spargelgerichten.

Sprizz

ORANGE Sprizz 4,00

bringt die Geschmacksknospen zum Tanzen

Spritzig mit angenehmer Bittere und fruchtiger Süße, Intensiver Geschmack von bitter-süßen Orangen

Padenstedter Spargel von Bauer Reimers

Suppe

Spargelcremesuppe mit Fleischklößchen

6,90 €



Hauptgerichte

*Portion Padenstedter Spargel
mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln*

19,50 €

wahlweise mit:

*Katenschinken von der Schlachtere
Einfeld & Sohn
aus Negenharrie*

22,50 €

Schweinefiletmedallions

22,50 €

Kleinem Schnitzel

22,00 €

*Lachs überbacken mit Parmesan
hobel*

23,50 €

Unsere Weinempfehlung

Rivaner & Riesling von Aldegott - trocken

Qualitätswein, Baden

Glas 0,2l 5,00 €