

## *Unsere Highlights 2024*

---

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

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

***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-Perlzwiebelsauce*

**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 €*