

Speisekarte

Suppen

Rinderkraftbrühe
mit Gemüse und Fleischklößchen
4,80 €

Weißkrautsüppchen
mit gebratenem Scampi im Speckmantel
5,90 €

Vorspeisen

kleiner gemischter Salat
mit Kürbiskerndressing
und Croutons
4,50 €

Steaks von der Lachsforelle
mit Safransauce und Kartoffel-Lauch-Rösti
7,80 €

Vitello tonnato
mit getrüffeltem Kartoffelsalat
7,50 €

Speisekarte

Fisch

gebratenes Lachssteak

weiße Buttersauce, Blattspinat und Salzkartoffeln

14,90 €

Hamburger Pannfisch mit Dill - Senfsauce

dazu Bratkartoffeln und Gurkensalat

15,50 €

gebratener Red Snapper

und lauwarmen Lauchsalat "Sous-Vide" dazu Schwenkkartoffeln

17,90 €

Klassiker

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

dazu Bratkartoffeln und Gurkensalat

16,80 €

Rumpsteak mit Kräuterbutter

dazu Bratkartoffeln und Salat

16,90 €

Speisekarte

halbe Bauernente
mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln
16,50 €

Holsteiner Grünkohl
mit Schweinebacke, Kassler und Kohlwurst
dazu Salzkartoffeln
10,90 €

Rinderroulade
mit Rotkohl und Salzkartoffeln
12,50 €

Kalbsrückensteak
Cognacsauce, Bohnengemüse und Spätzle
18,90 €

Jungschafbrücken mit Granatapfelsauce
dazu glasierte Karotten und Erdapfelpüree
17,80 €

Speisekarte

Dessertauswahl

**hausgemachtes Mohnparfait
auf zweierlei Kompott
5,60 €**

**Mousse au Chocolat
mit frischen Früchten
6,20 €**

**karamellierte Äpfel
mit Blauschimmelkäse gratiniert dazu Holunderreis
6,90 €**

**Dessertvariation "Zur Landdrostei"
gemischte Köstlichkeiten aus unser Dessertküche
6,50 €**

hausgemachte Sorbets

Zitrone

Blutorange-Granatapfel

rote Beeren

je Kugel / mit Sekt aufgefüllt

2,00 € / 3,00 €

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe (zum Beispiel Farbstoffe, Süßungsmittel, Geschmacksverstärker...) Da unsere Speisen ausschließlich in unserer Küche gekocht werden, sind diese Stoffe in der Regel nicht in unserem Essen enthalten. Unsere Küche kocht traditionell und ohne den Zusatz von Geschmacksverstärkern und Konservierungsstoffen. Alle verwendeten Wurstwaren wie z.Bsp. Speck in unseren Bratkartoffeln enthalten Stabilisatoren, Zitronensäure und Lecithin. Käse kann Farbstoffe (Carotinoide E160 - E163) enthalten. Sollte es einmal beim Zukauf der verwendeten Lebensmittel weitere Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe geben, werden wir unsere Gäste direkt darauf hinweisen. Allergene: Gluten, Eier, Milch, Milchprodukte, Fisch, Schwefeldioxid, Soja, Erdnüsse, Sellerie, Senf, Sesam und Schalenfrüchte. Diese Allergene kommen in vielen natürlichen Lebensmitteln vor, also auch in unseren Speisen. Unsere Speisen werden frisch gekocht und sind zum direkten Verzehr bestimmt.