

Suppen & Vorspeisen

<i>Doppelte Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle</i> <i>Double bovine broth with herb patty</i>	€ 6,50
<i>Kürbiscremesuppe</i> <i>mit gerösteten Kürbiskernen</i> <i>Pumpkinsoup</i>	€ 7,50
<i>Miesmuschelsuppe „Helgoländer Art“ mit Knoblauchbrot</i> <i>Mussel soup "Helgoänder style" with garlic bread</i>	€ 7,50
<i>6 Weinbergschnecken mit Baguette</i> <i>6 snails with baguette</i>	€ 8,00
<i>Räucherlachs an Dill – Senf – Sauce, dazu Meerrettich und Baguette</i> <i>Smoked salmon with dill - mustard sauce, horseradish and baguette</i>	€ 11,00

Fleischgerichte

<i>Zartes Schweinefilet an Apfel-Calvados-Soße</i> <i>mit bunten Gemüse & Knöpfle</i> <i>Filet of pork with vegetables and knöpfle</i>	€ 19,00
<i>Wildschweingulasch</i> <i>dazu gebratene Pilze & Knöpfle</i> <i>Goulash of wild boar with mushrooms and knöpfle</i>	€ 19,00
<i>Hirsch Edelgulasch St. Hubertus</i> <i>mit gerösteten Pfifferlingen, Preiselbeeren und Serviettenknödel</i> <i>Goulash of venison St.Hubertus</i> <i>with chantarelles, cranberries and german bread dumplings</i>	€ 21,00
<i>Lammkotelett nach provenzalischer Art</i> <i>dazu Blattspinat und Dauphinekartoffeln</i> <i>Lamb chops Provençal style with leaf spinach and Dauphine potatoes</i>	€ 26,00
<i>Gebratene Entenbrust</i> <i>serviert mit Ratatouille Gemüse und Dauphine Kartoffeln</i> <i>Breast of duck with ratatouille and dauphine potatoes</i>	€ 27,00

Fischgerichte

Pulpo – Pfanne mit Kartoffeln und Gemüse an pikanter Sauce € 21,00
Pulpo pan with potatoes and vegetables with spicy sauce

Gebratener Lachs an einer Zitronenbuttersauce € 26,00
mit Spinat und Tagliatelle
Roasted salmon with lemon-butter, spinach and noodles

Gegrilltes Filet vom Seeteufel, an einer Flusskrebbs-Schaum-Soße € 28,00
serviert mit Grillgemüse und Safranreis
Filet of monkfish with creamy crayfish sauce, grilled vegetables and saffron rice

Wärmendes Fisch „Pot Au Feu“, € 24,50
serviert mit gegrilltem Kräuterbaguette
Fisch "Pot Au Feu" (stew) served with grilled garlic baguette

Vegetarische Gerichte

Gemüse - Pilz Pfanne € 13,00
Vegetable pan with mushrooms

Kürbisrisotto € 14,00
mit Parmesan-chips
Pumpkin-risotto with parmesan-chips

Desserts

Käseplatte mit Feigensenf und frischem Stangenbaguette € 12,50
Variation of cheese served with fig-mustard and baguette

Crêpe Suzette mit Vanilleeis € 8,00
Crepe Suzette with vanilla ice cream

Parfait vom Weinbergpfirsich € 7,50
mit Beerenragout
Parfait from winery peach with a berryragout

Wir servieren Ihnen die Gerichte dieser Karte von 12.00-14.00 Uhr und von 17.30-21.00 Uhr

Wir wünschen einen guten Appetit! Enjoy your meal!

Unsere Preise verstehen sich inklusive Bedienungsgeld und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien berät Sie unser Servicepersonal gern zu den Inhaltsstoffen!

* 1 – mit Konservierungsstoff, 2 mit Geschmacksverstärker, 4 mit Farbstoff, 5 Phosphat haltig