



Speisekarte ab 13. November 2024

Gartensaalsalat

Knackige Blattsalate, Rucola, ^H Gurke, Karotte, Paprika, Sprossen,
Gartensaalvinaigrette

11,90 €

wahlweise mit:

Gebratenen Kräutersaitlingen, Granatapfelkernen, mariniertem Fetakäse^M

14,90 €

oder

Gebratenen Entenbruststreifen^{M,11} mit getrockneten Feigen und Thymian-
Crôutons^{M,A,C}

17,90 €

oder

gebratenen Jakobsmuscheln^{D,11,M} Cashewkernen^S und Orangenfilets

19,90 €

zu jedem Salat servieren wir unser hausgebackenes Brot

Suppe:

Maronencrèmesuppe^{A,M,11,G} mit karamellisierten^M Birnenspalten

7,90 €

Hauptgänge:

Knusprig gebratene Gänsekeule auf Beifusssauce^{11,G,A,M}, dazu Apfel- Rotkohl¹¹ und
kleine Kartoffelklöße^{A,C,M} mit Butterschmelze^{A,M}

22,90 €

Gebratenes Zanderfilet^{A,M,11} auf Champagner- Senfsauce^{A,11,M,G,H}, dazu
Wonnekraut^M und Bratkartoffeln mit roten Zwiebeln und jungem Lauch

22,90 €

Handgemachte, bunte Tortellini gefüllt mit Ricotta und Spinat^{A,C,M} in leichter
Ziegenkäsesauce^{A,M,11,G} mit Radicchio und Kürbis- Pilzgemüse^M

15,90 €

Kartoffel- Kräuterwaffel^{A,C,M} mit Blauschimmelkäse“ Friesisch Blue“^M von der Käserei
Backensholzer Hof, gebratenem Chicorée, Feigen und Walnüssen^S

13,90 €

Dessert:

Zimt Creme Brulée^{C,M} mit Rumfrüchten¹¹ und gebranntem Mandeleis^{M,C,S}

8,50 €

Allergene: A „Glutenhaltig“ B „Krebstiere“ C „Eier und Erzeugnisse“ D „Fisch und Erzeugnisse“ E „Erdnüsse und Erzeugnisse“

F „Soja und Erzeugnisse“ G „Sellerie“ H „Senf“ I „Sesam“ J „Schwefeldioxid“ K „Lupine“ L „Weichtiere und Erzeugnisse“

M „Milch und Erzeugnisse“ S „Schalenfrüchte“

Zusatzstoffe: ¹mit Farbstoff ²konserviert ³Antioxidationsmittel ⁴mit Geschmacksverstärker

⁵geschwefelt ⁶geschwärzt ⁷gewachst ⁸mit Phosphat

⁹mit Süßungsmittel ¹⁰Aroma ¹¹mit Alkohol ¹²chininhaltig ¹³caffeeinhaltig