

## Suppen

Cremesüppchen von frischem Spargel (G)	5,90 €
Rinderkraftbrühe mit Wurzelgemüse und Kräuterflädle (A,G,I)	5,90 €

## Vorspeisen

Bunter Gemischter Salatteller mit Cremedressing oder Balsamicodressing (G,C)	5,90 €
„Ziegenkäse Bruschetta“ Bruschetta mit Momarter Bio-Ziegenfrischkäse und hausgemachtem Basilikumpesto	3 stk. 7,90 €
Gebackener Momarter BIO-Ziegenkäse mit Waldpreiselbeeren, Salatgarnitur und Weißbrot (A,G)	15,90 €
Black-Tiger Garnelen im Pfännchen geschmort in Olivenöl mit frischen Kräutern und Knoblauch dazu Weißbrot (B,G,A)	17,90 €
„Beef-Tatar“ nach Art des Hauses mit Spiegelei und gepickelten roten Zwiebeln dazu Weißbrot (A)	17,90 €
	als Hauptgang 19,90 €
„Erdbeer-Spargel Salat“ Marinierter Weißer und Grüner Spargel mit frischen Erdbeeren und einem Honig-Kräuter Dressing dazu Weißbrot	15,90 €
„Knusper Garnelen“ (5 stk,) Black-Tiger Garnelen im Pankomantel gebacken auf einem Rucola Salat dazu eine Limetten Aioli	18,90 €

## Vegetarische Gerichte

Großer Bunter Salatteller mit Balsamico-Dressing dazu Weißbrot (A,C) mit Hähnchenbruststreifen	14,90 €
mit 2 Ziegenkäsetaler	18,90 €
Veganes Kichererbsen-Süßkartoffel Curry mit frischem Gemüse dazu Basmatireis	15,90 €
+ Hähnchenbruststreifen	21,90 €
„Fusilli Burrata“ Burrata auf Fusilli geschwenkt mit Weißem und Grünem Spargel, Kirschtomaten und hausgemachtem Basilikumpesto	18,90 €
„Spargel Gnocchi“ Gnocchi in einer Spargelsauce dazu frisch geschwenkten grünen & weißen Spargel mit Kirschtomaten	17,90 €

Preise inkl. Bedienung und Mehrwertsteuer!

Allergene: A=Glutenhaltiges Getreide Weizen, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Soja,  
G=Milch, H=Schalenfrüchte, I=Sellerie, J=Senf, K=Sesamsamen, N=Weichtiere, L=Sulfite

Hähnchen-Brustfilet „Indische Art“		15,90 €
mit Curryrahm, Ananasscheiben und Basmatireis (A,G)	kleine Portion	13,90 €
2 Schweinerückenschnitzel "Wiener Art"		17,90 €
dazu Pommes Frites und einen Salatteller (A,C,G)	kleine Portion	15,90 €
+ Ouwrewäller Kochkees		+2 €
+ „Ofenschnitzel“ mit Camembert überbacken dazu Waldpreiselbeeren		+3 €
„Spezzatino di Manzo“		17,90 €
Rinderragout mit Wurzelgemüse, Tomaten, frischen Kräutern und Knoblauch geschmort in Rotwein auf Fusilli (A,G,L)		
Zanderfilet „DU CHEF“		21,90 €
mit einer Dijon-Senfsauce auf Tagliatelle und einem Salatteller (J,G,D)		
Seesaiblingsfilet und Garnele		24,90 €
auf einer Tomatensauce aus gehackten Tomaten mit Knoblauch und frischen Kräutern dazu gebratener Wilder Brokkoli und Basmatireis		
„Knusper Hähnchen“		19,90 €
Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Momarter Bio Ziegenfrischkäse im Pankomantel gebacken auf Spargelgemüse mit Basmatireis	kleine Portion	17,90 €
Hacksteaks gefüllt mit Momarter Bio-Ziegenfrischkäse		15,90 €
auf einer Pfeffersauce „Madagaskar“ dazu Kartoffelkroketten	kleine Portion	13,90 €
„Lammlachs“		34,90 €
rosa gebratener Lammrücken		
auf einer Pfeffersauce Madagaskar mit gebratenen Wildem Brokkoli und Kroketten		
Portion frischen Griesheimer Stangenspargel		19,90 €
auf Wunsch mit Hollondaise <u>oder</u> Butter <u>oder</u> Olivenöl & Parmesan <u>oder</u> Ouwrewäller Kochkees dazu Momarter Bio Salzkartoffeln		
+ Portion rohen oder gekochten Schinken		6,90 €
+ Hähnchen-Brusfilet		7,90 €
+ Räucherlachs		6,90 €
+ Schweinerückenschnitzel		8,90 €
+ kleines Rumpsteak		12,90 €

	<b>300 g</b>	<b>200 g</b>
Rumpsteak vom Uruguay Grain Feed Weiderind	33,90 €	30,90 €
Entrecote vom Uruguay Grain Feed Weiderind	34,90 €	31,90 €

zu allen Steaks reichen wir einen Beilagensalat und eine Beilage sowie Sauce nach Wunsch.

**Beilage:**

Pommes Frites  
 Süßkartoffel Pommes  
 Kroketten  
 Ofenkartoffel mit Knoblauchcreme und Schnittlauch

**Sauce:**

Pfeffersauce „Madagaskar“  
 Knoblauchcreme  
 Kräuterbutter