

Suppen

Rhabarber-Gurken Gazpacho (Kalte Suppe) ^(F)	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 €
„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 Grillgemüse, Kirschtomaten und hausgemachtem Basilikumpesto	18,90 €
„Salsiccia Gnocchi“ Gnocchi mit gebratener Salsiccia und Grillgemüse in einer Tomatensauce dazu frisch geriebener Grana Padano	17,90 € (Vegetarisch: 14,90 €)

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

Hauptgerichte

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)	
Norwegisches Lachsfilet	21,90 €
auf einer Tomatensauce aus gehackten Tomaten mit Knoblauch und mediterranen Kräutern geschmort dazu Basmatireis	
„Knusper Hähnchen“	19,90 €
Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Momarter Bio Ziegenfrischkäse im Pankomantel gebacken auf Tomatensauce dazu Tagliatelle	kleine Portion 17,90 €
Hacksteaks gefüllt mit Momarter Bio-Ziegenfrischkäse	15,90 €
auf einer Pfeffersauce „Madagaskar“ dazu Kartoffelkroketten	kleine Portion 13,90 €
„Postgrillteller“	23,90 €
mit 3 verschiedenen Steaks und verschiedenen Saucen dazu Pommes Frites	

Dessert Empfehlung

Karamellisierte Aprikosen auf einer Mascarpone Creme
mit gerösteten Nüssen und Aprikosensauce
7,90 €

	<u>300 g</u>	<u>200 g</u>
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