

### **Suppen und Vorspeisen:**

Iserlohner-Senfsuppe mit Mettwurst-Chips  
4,20 EUR

Minestrone mit Bärlauchpesto  
4,90 EUR

Suppe vom grünem Spargel mit Mandelsahne  
5,50 EUR

Curry Mangosuppe mit Garnelenspieß  
5,90 EUR

Moussaka  
Griechischer Auberginenauflauf mit Lammhackfleisch  
und frittiertem Rucola  
9,50 EUR

Carpaccio von der Süßkartoffel  
mit gebackenem Ziegenkäse, Apfel-Currydressing  
9,90 EUR

Garnelen in Marzipan-Butter geschwenkt,  
Mandel-Creme, gegrillter Spargel  
11,90 EUR

### **Vegetarische Hauptspeisen:**

Linguine mit Rotem Pesto, Salat  
8,50 EUR

Gebackene Auberginen mit Haselnüssen auf Rucolasalat,  
Kräuterschmand und Peperonata  
8,90 EUR

knackiges Wok Gemüse in Kokos-Currysauce, Basmati Reis  
9,50 EUR

Sellerieschnitzel in gold-gelber Panade mit Käse gefüllt,  
gebratene Kräuterseitlinge, Kartoffelstampf  
11,90 EUR

**Alle unsere Suppen und Saucen sind ohne Mehl gebunden**

### **Hauptspeisen:**

Lachs-Avocado-Tatar mit Kräuterschmand, Salatbouquet, Folienkartoffel  
12,90 EUR

Blattsalate der Saison mit Kräuterdressing, Joghurtdressing,  
Himbeer-Senfdressing, Croûtons, gehobelter Parmesan  
**zur Auswahl:**  
mit gebratener Hähnchenbrust 13,90 EUR **oder** Garnelen 16,90 EUR

Himmel und Erde  
gebratene Blutwurst mit Feigen-Senfsauce,  
geschmorten Äpfeln & Zwiebeln auf Kartoffelstampf  
14,90 EUR

Schweinefilet im Kräutermantel, kräftige Sauce,  
Speckbohnen, Dauphine-Kartoffeln  
16,90 EUR

Gulasch vom Wild aus heimischen Wäldern in Wacholdersauce  
mit Zwiebeln und Waldpilzen, Spätzle, Preiselbeere-Birne  
16,90 EUR

Maishähnchenbrust mit Basilikum und Chorizo gefüllt,  
mediterranes Gemüse, Rosmarinkartoffeln  
16,90 EUR

Kalbsleber Berliner Art mit Feigen-Senfsauce,  
geschmorten Äpfeln & Zwiebeln auf Kartoffelstampf  
19,50 EUR

Kalbsschnitzel Wiener Art mit Salat und Bratkartoffeln  
21,90 EUR

Filet vom Iberischen Schwein mit Maltesersauce auf Spargel Risotto  
24,90 EUR

**Alle unsere Suppen und Saucen sind ohne Mehl gebunden**

**Gerichte mit Geschichte**  
**„Salzwiesen Lamm“**

Das Geheimnis des Lamms liegt in der Natur: Das Salzwiesen Lamm wird auf den Deichen der Nordsee überwiegend im Freien gehalten. Es ernährt sich von den saftigen Wiesen der Deiche, frisst Milkraut, Strandnelke, Andel und Schlickgras. Durch die traditionelle Wiesenhaltung ist das Lamm eine besonders gesunde Delikatesse. Das zarte Fleisch des Salzwiesen Lamm hat einen unverwechselbaren Geschmack.

**Hier nun unsere Kreation dieser Delikatesse**

Salzwiesen Lamm mit Portweinsauce, Flageolet, Rosmarinkartoffeln  
25,90 EUR

Ochsenfilet mit Roter Zwiebelmarmelade, Selleriepüree, Dauphine-Kartoffeln  
27,90 EUR

Vom Simmentaler Rind 350 g rosa gegrilltes Entrecôte  
mit Café de Paris Butter und Salat

**zur Auswahl:**

Kartoffelstampf mit Speck und Röstzwiebeln **oder**  
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln **oder**  
Süßkartoffel-Pommes Frites mit Parmesan  
28,90 EUR

**Dessert:**

Warmer Milchreis mit weißer Schokolade,  
dazu hausgemachtes Mango-Oliveneis  
6,50 EUR

Crème Brûlée mit hausgemachtem Bananen-Petersilien-Eis  
7,50 EUR

Hausgemachte Sorbet Variation  
Zitronensorbet, Cassissorbet, Rhabarbersorbet  
7,50 EUR

Biskuitörtchen mit Orangenmarmelade,  
Mascarponecreme, Portwein-Butter-Eis  
8,90 EUR