

Leckere Suppen und Vorspeisen

Cremesüppchen von der Süßkartoffel

mit frischem Ingwer und gerösteten Pinienkernen

5,80 €

Fruchtige Tomaten-Basilikumcremesuppe

mit Sahnehäubchen und gebutterten Croutons

5,50 €

Allerlei Pflücksalate

angerichtet mit hauseigenem Honig-Himbeerdressing

5,80 €

Gurkensalat

mit frischem Dill und Schmand

4,80 €

Traditioneller „Schopska“ Salat

Bauernsalat von Tomaten, Paprika, Gurken und Zwiebeln, mit Schafskäse bedeckt

5,80 €

Rote Beete Carpaccio

mit Pflücksalat, gerösteten Pinienkernen und gehobeltem frz. Ziegenhartkäse

9,50 €

In der Cocotte serviertes Würzfleisch vom Kalb
mit Steinchampignons und Käse gratiniert, dazu reichen wir geröstetes Baguette
6,50 €

Carpaccio vom Rinderfilet in hauseigener Marinade
dazu frischer Pflücksalat und gehobeltem Parmesan
11,80 €

Black Tiger Garnele trifft Jacobsmuschel
serviert mit Parmesanspaghetti und Wakame-Meeralgensalat
12,80 €

Unsere Klassiker

Allgäuer hausgemachte Käsespätzle
mit gerösteten Steinchampignons und geschmorten Zwiebeln
12,80 €

Asiatische Gemüsepfanne „Teriyaki“
frisches Gemüse aus dem Wok, geröstete Cashewkerne, Teriyakisauce und
Basmatireis
14,50 €

Mit Maispouardenbrust
18,50 €

Gebackene Kartoffel aus dem Ofen
gefüllt mit Kräuterquark, in Olivenöl gebratenem Thymiangemüse
und Salatbukett
10,80 €

Mit gebratenen Black Tiger Garnelen
17,80 €

Wir verwenden zur Zubereitung unserer Speisen, Teutschenthaler
Naturschweinefleisch aus 100% regionaler Zucht.

Oma Mariannes Eisbeinsülze

serviert mit Remouladensoße, deftigen Bratkartoffeln und Salatbeilage
14,50 €

Höhnstedter Winzer Schnitzel

Paniertes Schweineschnitzel mit gebutterten Weintrauben,
Rieslingrahmsauce und hausgemachte Walnussspätzle
16,80 €

Schnitzel "Dompfaff"

Paniertes Schweineschnitzel pikant gefüllt mit Senf, Gewürzgurke,
Schmorzwiebeln und Käse, auf Rotweinjus, dazu reichen wir Bratkartoffeln
17,80 €

Schweinerückensteak „au four“

mit Kalbsragout und Käse überbacken, Buttererbsen und hausgemachten
Kartoffelbällchen
17,80 €

Schweinemedailleurs „Milano“

in Parmesan-Ei-Hülle gebraten, mit Spaghetti und fruchtiger Tomatensauce
18,00 €

Rumpsteak vom Black Angus

mit hauseigener Kräuterbutter, auf Schalotten-Rotweinjus und Bratkartoffeln
25,80 €

Frisch aus dem Meer

Hausgemachtes Matjestatar

mit Bratkartoffeln, Salatbeilage und Rote-Beete Streifen

13,80 €

Gebeiztes Norweger Lachsfilet (Kalt)

mit frischem Kartoffelpuffer, Sahnemeerrettich und Salatbeilage

16,50 €

Spaghetti „Gambas“

in Rosmarinöl gebratene Black Tiger Garnelen mit getrockneten Tomaten, Chili
und Knoblauch

18,50 €

Dorschfilet auf der Haut gebraten

mit gebuttertem Wurzelgemüse, Senfsauce und Mandel-Kartoffelpüree

22,80 €

Sepia a la Chef

gebratene Sepiastreifen mit mediterranem Gemüse, Knoblauch, Chili, Black
Tiger Garnelen und frischem Baguette

19,80 €