

## 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 Thymiengemüse  
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 €

### **Schweinemedallions unter der Kräuterkruste**

auf gebratenen Steinchampignons, Rotweinjus und Rösti  
18,50 €

### **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 im Speckmantel**

auf Tellerrahmlinsen mit Wurzelgemüse und Kartoffelspalten

21,80 €

### **Seesaibling auf der Haut gebraten**

mit frischem Marktgemüse, Mangoldrahmsoße und Pastinaken- Kartoffelpüree

22,80 €