

Menü des Tages

kreiert von Sascha Engelmann

GEEISTE GURKENSUPPE | 5,50 €

mit Joghurt und frischem Dill

GEBRATENER SEEHECHT | 22,90 €

auf der Haut gebratenes Seehechtfilet mit Mangold-Radieschen Gemüse,
Piemont Reis und Safransauce mit Koriander

oder

GEMÜSECURRY VEGETARISCH | 15,70 €

Würziges Gemüsecurry aus Mangold, Paprika, Möhren und Zucchini mit Piemont Reis

ERDBEER-TRIO | 8,70 €

Erdbeereis vom Bauernhof mit frischen Erdbeeren, Erdbeersauce auf
Schoko-Brownie-Erde und Honigkresse

wahlweise

als 3-Gang-Menü mit Fisch 35,90 € oder einzeln wählbar

als 3-Gang-Menü vegetarisch 28,90 € oder einzeln wählbar

Wein-Empfehlung von Michael Bolte

2017 „Muschelkalk“ Riesling trocken, Weingut Spreitzer, Rheingau ... *in Oestrich
wachsender leichter und fruchtbetonter Riesling mit schöner Mineralität und guter
Länge*

0,75 l 28,50 €

0,2 l 7,70 €

„*einzigartig*“ à la carte

Zuerst oder nur so

DREIERLEI DIP *einzigartig* | 7,80 €

- Frischkäse aus Kuhmilch mit halbdgetrockneten Tomaten und Pinienkernen
- Ziegenfrischkäse kombiniert mit Birne, Honig und karamellisierten Walnüssen
- Sour Cream aus Schmand, Quark, Schnittlauch, Zwiebeln und Knoblauch

dazu reichen wir verschiedene Sorten Brot

SALAT

Bunter Salat der Saison mit kleiner Brotauswahl | 9,40 €

Ergänzungen zum Salat

- Gebratene Salsiccia | 4,00 €
- Ziegenkäse mit Honig im Brickteig | 4,50 €
- Hausgebeizter Lachs | 4,80 €

Kleiner Beilagensalat | 3,90 €

VORSPEISEN VARIATION *einzigartig* | 9,90 €

Von unserem Küchenchef zusammengestellte wechselnde Gaumenfreuden

BRUSCHETTA

(jeweils 3 Scheiben)

- Romatomen, Basilikum, Petersilie und Mozzarellawürfel | 5,90 €
- Lachstatar, Dill, Zitrone | 7,50 €
- Geräucherte Entenbrust, Pecorino, Balsamico Traubenmost | 7,80 €

BRUSCHETTA Grande | 13,90 €

von jedem Bruschetta 2 Scheiben

Satt und zufrieden

PASTA ODER RISOTTO DES TAGES | 14,70 €

Eine wechselnde Variante von Pasta oder Risotto

STEINPILZRAVIOLI | 14,50 €

Ravioli mit Steinpilz-Trüffelüllung, in Butter geschwenkt mit Thymian, Parmesan und Datteltomaten

MAISPOULARDENBRUST | 16,90 €

Auf der Haut gebratene französische Maispoulardenbrust mit Ofengemüse, dazu Datteltomaten, Röstkartoffeln und Orangen-Chili-Chutney

ROASTBEEF | 17,60 €

Irishes Roastbeef in Scheiben kalt serviert, dazu gebratene Majoran-Röstkartoffeln, hausgemachte Remoulade und Salatbeilage

GARNELEN | 17,40 €

Garnelen mit leicht pikanter Note in Olivenöl gebraten, dazu Gemüse und halbtrocknete Tomaten im Sud aus Knoblauch, Kräutern und kleiner Brotauswahl

Ist doch alles Käse

SCHAFSKÄSE | 14,60 €

Gebackener Schafskäse im Pankomantel und Sesam, dazu Salatbeilage und kleine Brotauswahl

QUICHE | 12,40 €

Quiche mit drei Käsesorten -Pecorini, Parmesan, Gorgonzola- und einer Salatbeilage

Hinterher oder nur Süßes

SCHOKO MIT ESPRESSO | 5,20 €

Schokoladen- oder Vanilleeis vom Bauernhof mit heißem Espresso

EISIGES DUO MIT FRISCHEN FRÜCHTEN | 6,40 €

Zwei Kugeln Eis oder Sorbet vom Bauernhof nach Wahl garniert mit frischen Früchten

VOM BAUERNHOF

Eiscreme | je Kugel 2,90 €

- Vanille
- Schokolade
- Erdbeer
- Heide-Honig

Sorbet | je Kugel 2,90 €

- Himbeere
- Limette mit Basilikum

CRÊPE SUZETTE *einzigartig* | 7,80 €

Warmer Crêpe mit hausgemachter französischer Apfel Karamell Fleur de Sel-Konfitüre und flambiert mit Calvados