

Unsere Klassiker

Rindfleischsuppe

Suppenfleisch | Markklößchen | Suppengemüse | Royale
7,00€

Geschmorte Kalbsbäckchen

Schmorsauce | gebratener Blumenkohl | Spätzle
27,50€

Hausgemachtes Vanilleeis

Rhabarberkompott
7,50€

Spargelgerichte

Spargelcremesuppe

Schinkenchip
7,00€

Emsländischer Stangenspargel

Zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise | junge Kartoffeln oder Kroketten
19,50€

Zusätzlich:

<i>Rührei</i>	+5,00€
<i>Roher- und gekochter Schinken</i>	+7,00€
<i>Schweineschnitzel</i>	+7,50€
<i>Gebratenes Kabeljaufilet</i>	+10,00€
<i>Rinderrückensteak</i>	+14,00€

Bei Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten berät unserer Service Sie gerne.

Spezialitäten der Saison

Franchen vom hausgebeizten Lachs

Misomayonnaise | Feldsalat | Olivenöl

12,00€

Pastinakencremesuppe

Pastinakenchips | Petersilienöl

7,00€

Bärlauchpasta

Tomatensauce | grüner Spargel | Parmesanchip

23,00€

Oder

Confierter Schweinebauch mit krosser Kruste

Rotweinsauce | Sautierter Lauch | Kartoffelpüree

25,00€

Oder

Auf der Haut gebratenes Kabeljaufilet

Weißweinschaum | glasierte Möhre | grünes Risotto

24,00€

Zitronentarte

Gebranntes Baiser | Minzsorbet

7,50€

Alle Gerichte sind auch einzeln erhältlich

Preis im Dreigangmenü (ohne Vorspeise):	33,50€
Preis im Viergangmenü:	42,00€

