

SPEISEKARTE DONNERSTAG-SONNTAG

Suppen

Rotes Rübensüppchen Nordseekrabben, Creme fraiche und Frischer Meerrettich
12,50 €

Karotten-Orangensuppe Kokosschaum und Koriander-Chilli Croutons
10 € VEGAN 

Salat

„Salat Seasons“ bunte Blattsalate, Tomate, Gurke, Croutons, Grana Padano
und Balsamicodressing
gr.12,50 € / kl. 6,5 € VEGGIE 

Toppen Sie Ihren Salat mit:

Balsamico Rindersteak Streifen
10 €

Karamelisiertem Ziegenkäse, Portweinfeige und Walnußkrokant
10,50 €

6 Gebratenen Riesengarnelen mit Knoblauch und Kräutern
11 €

Vorspeisen

Rapunzelsalat Feldsalat, Gebratene Champignons, Knuspriger Bacon und Kartoffeldressing
16,50 € / kl. 9,50 €

Italienischer Burrata und Winterliche Antipastigemüse, Grünkohlpesto und Pinienkerne
17,90 €

Burger

Bacon Cheeseburger, Angus Beef Patty, Bacon, Irish Cheddar und Trüffelmayo
20,50 €

BBQ Pulled Chicken, Burger Coleslaw und Sour Cream
20 €

Vegan Burger, veganer Patty, vegane Burgersauce und Guacamole
20 € VEGAN 

wahlweise Pommes Frites oder Süßkartoffel Pommes dazu

Klassiker

Wiener Kalbsrückenschnitzel, Bratkartoffeln, Preiselbeerchutney und kleiner Salat
26,90 €

Jägerschnitzel, paniertes Kalbsrückenschnitzel, Pilzrahm, Pommes Frites und kleiner Salat
27,90 €

„Älpler Maccaroni“ Schweinefilet gefüllt mit Gruyère, Maccaroni in Apfel-Zwiebel Rahm
und Röstzwiebeln
25 €

Hamburger Pannfisch, Dreierlei Fischfilets, Dijon-Senfsauce, Bratkartoffeln und kleiner Salat
24,50 €

Hauptspeisen

Zart geschmortes Ochsenbäckchen, geröstetes Selleriepüree, Honigmöhren
und Kartoffel-Blumenkohl-Muffin
28,90 €

Pochiertes Mecklenburger Welsfilet, Petersiliensauce, Wurzelgemüse, Schwenkkartoffeln
und frischer Meerrettich
26 €

Vegetarische Köttbullar, Honigmöhren und Schwenkkartoffeln
22,50 € VEGGIE 

Maccaroni in veganem Pesto Rosso Pfannengemüse und Pinienkerne
20 € VEGAN 

SPEISEKARTE DONNERSTAG-SONNTAG

Ofenfrische Flammkuchen

Flammkuchen „Lachs“ Räucherlachs, Zwiebeln, Rucola, Meerrettich und Senfkornkaviar

18 €

Flammkuchen „Rose“ Rosenkohl, Zwiebeln, Pecorinokäse und Granatapfel

18 € VEGGIE 

Flammkuchen „Camembert“ Camembert, Wildpreiselbeeren, Zwiebeln
und gebackener Petersilie

17 € VEGGIE 

Flammkuchen „Elsass“ Speck, Zwiebeln und Lauchzwiebeln

16 €

Desserts

Karamelisierter Kaiserschmarrn mit Vanille Eis, Preiselbeeren und Sahne

13 €

Flambierter Cheesecake mit Waldfruchtgel, Joghurteis und Baiser

13,50 €

Mohn Soufflé, Schokoladen-Orangen Eis und Birnencoulis

13,50 €

Vegane Mousse au chocolate mit Aquafaba

7,50 € VEGAN 

„Heisse Liebe“ warme Kirschen, Vanilleeis und Sahne

9 €

Mövenpick Eis und hausgemachtes Sorbet nach Tagesangebot pro Kugel

2,90 €

dazu Schlagsahne

2,30 €

dazu Eierlikör

3 €