

Vorspeisen und Salate



KLEINER GEMISCHTER SALAT
AN ORANGEN-INGWER-DRESSING
(VEGAN)
7,00

FELDSALAT MIT HONIGCHAMPIGNONS
UND GEBRATENEN GÄNSELEBERSTREIFEN
14,00

ROMANASALATHERZEN IN ZITRONENDRESSING
MIT KÜRBISSALAT UND POCHIERTEM EI
15,00

MARINIERTER RADICCHIO UND GRAPEFRUIT-FILETS
DAZU ZIEGENKÄSE-PISTAZIEN-CRUMBLE
UND RÄUCHERLACHSRÖSCHEN
17,00

ZU UNSEREN VORSPEISEN SERVIEREN WIR
OFENFRISCHES BAGUETTE.

...etwas Kaltes zum Abend



BAUERNWURST UND KÄSE
MIT BUTTER, FRISCHEM BROT UND GEPICKELTEM GEMÜSE
16,00

DIESE BROTZEIT WIRD NUR ZUM ABEND GEREICHT!

ALLE PREISE IN EURO.

Aus dem Suppentopf



ALTMÄRKISCHE HOCHZEITSSUPPE

9,00

PASTINAKEN-KARTOFFEL-SUPPE
MIT HALLOUMI UND PREISELBEERÖL

10,00

KÜRBISCREMESUPPE MIT APFELCROÛTONS
(VEGAN)

9,00

Fleischloser Gammenschmaus



VEGANE TORTELLINI MIT KÜRBIS-APFEL-GEMÜSE
(VEGAN)

20,00

SCHUPFNUDELN IN WALDPILZBOLOGNESE
UND GEBACKENEM HALLOUMI

20,00

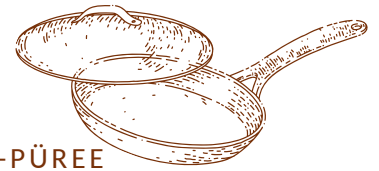
ROTE-BETE-PUFFER,
SERVIERT AUF EINEM TOMATEN-CARPACCIO MIT KRÄUTERPESTO
UND KARTOFFELSCHNEE

(VEGAN)

20,00

ALLE PREISE IN EURO.

Aus Topf und Pfanne



GEBRATENES SEESAIBLINGSFILET AUF KÜRBIS-KARTOFFEL-PÜREE
UND APFEL-CRANBERRY-RELISH

28,00

GEBRATENES ZANDERFILET AUF RAHMWIRSING
UND KARTOFFELN IN DILLBUTTER

27,00

HOLLÄNDISCHE MATJESFILETS
MIT SPECKSTIPPE, BOHNENGEMÜSE UND BRATKARTOFFELN

20,00

HÄHNCHEN-WIRSING-ROULADE AN KÜRBISKERNSCHAUM
SERVIERT AUF KÜRBIS-KARTOFFEL-PÜREE
UND KARAMELLISIERTEN HOKKAIDOSPALTEN

23,00

GEBRATENE GÄNSELEBER – BERLINER ART
MIT RÖSTZWIEBELN, APFELRINGEN UND KARTOFFELPÜREE

20,00

BIRNE, BOHNEN UND SPECK
MIT KNUSPRIG GEBRATENEM SCHWEINEBAUCH UND SCHUPFNUDELN

19,00

SCHWEINEFILET, IM BACONMANTEL GEBRATEN,
AUF WALDPILZSAUCE UND BANDNUDELN

26,00

KALBSTAFELSPITZ, GESOTTEN AN FEINER MEERRETTICHSAUCE
MIT SERVIETTENKNÖDEL UND MARINIERTEM RADICCHIO

30,00

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK "STRINDBERG"
IN EINER ZWIEBEL-SENFHÜLLE GEBRATEN
MIT PRINZESSBOHNEN UND KARTOFFELGRATIN

34,00

BARBARIE-ENTENBRUST, SOUS VIDE-GEGART MIT KÜRBISKERNSCHAUM
AUF KÜRBIS-KARTOFFEL-PÜREE UND KARAMELLISIERTEN HOKKAIDOSPALTEN

37,00

ALLE PREISE IN EURO.

Ein Dessert geht immer



PARFAIT VON DER ORIGINAL „TANGERMÜNDER NÄHRSTANGE“
SERVIERT AUF EINEM NOUGATSAUCENSPIEGEL
10,00

TIRAMISU VOM HOKKAIDOKÜRBIS
MIT GESALZENER KAREMELLSAUCE
10,00

VEGANER SCHOKOLADENBROWNIE
MIT APFELKOMPOTT
10,00

GRIESSFLAMMERIE-BRÛLÉE
MIT PORTWEINPFLAUMEN
10,00

INTERNATIONALE KÄSEVARIATION
3 SORTEN NACH ANGEBOT MIT FRISCHEM OBST,
DAZU FEIGENSENF, BUTTER UND BAGUETTE
15,00

ALLE PREISE IN EURO.