

Vorspeisen

Appetizers

Bunter Salatteller mit verschiedenen Rohkostsalaten, Kernen,
Croûtons und Balsamicodressing

Mixed salad with various raw vegetable salad and balsamic dressing

€ 6,90

... mit Ziegenkäse

with goat cheese

€ 14,90

... mit Bauernschinken

with farmers ham

€ 12,90

... mit Graved Lachs

with graved salmon

€ 15,40

Vorspeise oder Suppe des Tages

Appetizer or soup of the day

Preis auf Anfrage

Suppe

Soup

Crèmesuppe vom Hokaidokürbis mit Steierischem Kürbiskernöl
und gerösteten Kürbiskernen

Cream soup made of "Hokaido" pumpkins with Styrian pumpkin seed oil and roasted pumpkin seeds

groß € 8,20

klein € 5,20

Rustikales

Rustic meal

Ammerländer Schwarzbrot mit Bauernschinken, zwei Spiegeleiern,
Mixed Pickles und Blattsalat

Ammerland black bread with farmers ham, two fried eggs, mixed pickles and lettuce

€ 15,90

Ammerländer Schwarzbrot mit Emder Aalrauchmatjes, zwei Spiegeleiern,
Mixed Pickles und Blattsalat

Ammerland black bread with Emder Aalrauchmatjes, two fried eggs, mixed pickles and lettuce

€ 15,90

Ammerländer Schwarzbrot mit Scheiben vom Gouda, zwei Spiegeleiern,
Mixed Pickles und Blattsalat

Ammerland black bread with Gouda cheese, two fried eggs, mixed pickles and lettuce

€ 15,50

*Sie möchten sich ein Gericht teilen? Gerne richten wir Ihre Speisen auf zwei Tellern an.
Bitte beachten Sie, dass wir in diesem Fall 60% des Preises pro Person berechnen.*

Sie haben nur einen kleinen Appetit und wünschen eine Seniorenportion?

Gerne verkleinern wir die Portion Ihrer Speise.

Bitte beachten Sie, dass wir in diesem Fall 80% des Preises berechnen.

Hauptgerichte

Main dishes

<p>Matjes „leicht und lecker“ - Hausfrauenart mit neuen Kartoffeln und Salat <small>Matjes „light and tasty“ with “Homemade-Style”, new potatoes and salad</small></p>	<p>€ 18,90</p>
<p>Gebratenes Zanderfilet mit Hummerschaum Rahmsauerkraut und Schwenkkartoffeln <small>Fried fillet of pike perch with lobster foam, creamy sauerkraut and swivel potatoes</small></p>	<p>€ 27,50</p>
<p>Fischhauptgang aus dem Tagesmenü <small>Main course fish from the menu of the day</small></p>	<p>Preis auf Anfrage</p>
<p>Geschmorte Ochsenbacke mit Rotkohl und Serviettenknödel <small>Braised ox cheek with red cabbage and dumplings</small></p>	<p>€ 27,80</p>
<p>Premium Black Angus Rumpsteak mit Kürbiskernkruste, Portweinschalotten und Kürbispüree <small>Premium black angus rump steak with pumpkin seed crust, port wine shallots and mashed pumpkin</small></p>	<p>€ 31,00</p>
<p>Fleischhauptgang aus dem Tagesmenü <small>Main course meat from the menu of the day</small></p>	<p>Preis auf Anfrage</p>
<p>Sautierte Waldpilze in Rahm mit Serviettenknödel und Schmorzwiebeln <small>Sauteed wild mushrooms in cream with dumplings and braised onions</small></p>	<p>€ 26,00</p>

Dessert

Dessert

<p>Rote Beerengrütze mit Vanillesauce <small>Red berry compote with vanilla sauce</small></p>	<p>€ 6,90</p>
<p>Eisbecher „Fürst Pückler“ mit geschlagener Sahne <small>"Fürst Pückler" sundae with whipped cream</small></p>	<p>€ 6,20</p>
<p>... mit Eierlikör <small>with egg liqueur</small></p>	<p>€ 9,10</p>
<p>Tagesdessert <small>Dessert of the day</small></p>	<p>Preis auf Anfrage</p>

*Sie möchten sich ein Gericht teilen? Gerne richten wir Ihre Speisen auf zwei Tellern an.
 Bitte beachten Sie, dass wir in diesem Fall 60% des Preises pro Person berechnen.*

*Sie haben nur einen kleinen Appetit und wünschen eine Seniorenportion?
 Gerne verkleinern wir die Portion Ihrer Speise.
 Bitte beachten Sie, dass wir in diesem Fall 80% des Preises berechnen.*