

Monatskarte

Spargelcremesuppe mit Einlage € 5.50

Großer gemischter Salatteller, Vinaigrette, Croutons,
gebratener Spargel, Baguette, Butter € 14.90

Bandnudeln in Basilikumrahmsauce, Spargel, Cherrytomaten,
Parmesan, geröstete Pinienkerne, gebackene Hirtenkäsewürfel € 17.90

Schlemmerteller

Schweinerückenschnitzel, Schweinefiletmedaillon,
Rinderroulade, Bratensoße, grüne Bohnen, Kartoffelkroketten € 18.90

Ender Pannfisch

Gebratenes Seelachs-, Zander-, und Rotbarschfilet, körnige
Senfsauce, Bratkartoffeln, gemischter Salat € 19.90

Portion Deutscher Spargel (500g brutto) mit Petersilienkartoffeln
und Sauce Hollandaise € 16.50

dazu:

- Koch- und luftgetrockneten Schinken + € 5.50
- paniertes Schweineschnitzel + € 6.00
- zwei Schweinefiletmedaillons + € 8.00
- Schollenfilet + € 8.00
- Zanderfilet + € 8.00
- argentinisches Rinderrumpsteak 200g + € 16.00

Dessert

Weißes Schokoladenmousse, Erdbeerparfait,
Cheesecake-Eis, Schokoladensauce € 6.90

Menu of the month

Asparagus cream soup € 5.50

Large mixed salad plate, vinaigrette, croutons,
fried asparagus, baguette, butter € 14.90

Tagliatelle in basil cream sauce, asparagus, cherry tomatoes,
parmesan, roasted pine nuts, baked cubes of herder cheese € 17.90

Gourmet plate

Pork escalope, pork fillet medallion, beef roulade,
gravy, green beans, potato croquettes € 18.90

Emder panfish

Fried fillet of coalfish, pike perch and redfish, grainy mustard sauce,
fried potatoes, mixed salad € 19.90

Portion of german asparagus (500g gross) with parsley potatoes
and hollandaise sauce € 16.50

served with:

- cooked and air-dried ham + € 5.50
- breaded pork escalope + € 6.00
- two pork fillet medallions + € 8.00
- plaice fillet + € 8.00
- pike perch fillet + € 8.00
- argentinian beef rump steak 200g + € 16.00

Dessert

White chocolate mousse, strawberry parfait,
Cheesecake ice cream, chocolate sauce € 6.90