

Vorspeisen

<i>Zweierlei vom Matjes Tatar und Filet mit roten Zwiebeln, Kartoffelrösti</i>	<i>12,50 €</i>
<i>Rindercarpaccio parfümiert mit Trüffelöl, dazu gehobelter Parmesan, Kirschtomaten und Wiesenkräutersalat</i>	<i>14,90 €</i>
<i>Mediterraner Vorspeisenteller Büffelmozzarella mit Tomaten, Antipasti, Melone, Serranoschinken und Garnelen, dazu Baguette</i>	<i>13,50 €</i>
<i>Kleines Nest von Bandnudeln mit gebratenen Pilzen</i>	<i>10,50 €</i>

Aus dem Suppentopf

<i>Gurkenrahmsuppe mit Streifen vom Matjes</i>	<i>8,90 €</i>
<i>Consommé von Edelfischen mit Safran, jungem Gemüse und Edelfischeinlage</i>	<i>9,80 €</i>
<i>Knoblauchcremesüppchen mit Garnelen und Rinderfiletspitzen</i>	<i>9,80 €</i>

Kochkunst, die aus der Tiefe kommt – Fischgerichte.....

*Der „Küchenklassiker“ – Matjes Hausfrauen Art
zu einer Sauce mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken, dazu
bringen wir Bohnen im Speckmantel und Petersilienkartoffeln* 17,90 €

*Filets von der Dorade Royal
auf mediterranem Grillgemüse, belegt mit Kräuterbutter,
dazu Bandnudeln mit Tomatenpesto* 29,50 €

*Gebratene Matjesfilets
mit glacierten Zwiebeln, Speckwürfeln und Äpfeln,
dazu Röstkartoffeln und ein gemischter Salat* 18,50 €

*Dreierlei Seefischfilets
von Scholle, Rotbarsch und Lachs, angerichtet auf
Safransauce mit Garnelen, dazu gibt es Butterreis* 26,00 €

*Flusszanderfilets „Strindberg“
unter einer Zwiebel-Senfkruste gebraten, angerichtet auf
Spitzkohlgemüse, dazu gibt es Röstkartoffeln* 27,90 €

Vegetarisches

*Mediterranes Grillgemüse
an einer Ofenkartoffel mit Sauerrahm* 15,40 €

*Bandnudeln in Tomatenpesto
dazu ein gemischter Salat* 11,50 €

*Gebackene Champignons mit Kräuterdipp,
Kartoffelrösti und gemischtem Salat* 16,00 €

*Großer gemischter Salat
mit Antipasti und einer Ofenkartoffel mit Sauerrahm* 14,00 €

*Großer gemischter Salat
mit Antipasti, Tomaten und Mozzarella,
Baguette und Kräuterbutter* 15,00 €

Bodenschätze der besonderen Art – frischer Spargel

Spargelcremesuppe

mit eigener Einlage und gerösteten Mandeln 8,50 €

Portion Hervester Stangenspargel wahlweise mit

- rohem und gekochtem Schinken 26,50 €

- Medaillons vom Schweinefilet 30,50 €

- einem Rumpsteak vom Angusrind 39,00 €

- einem Kalbsrückenschnitzel 31,50 €

- einem Norweger Lachssteak vom Grill 29,90 €

- einem Rinderfiletsteak 42,50 €

- einem Flusszanderfilet 33,90 €

*zu allen Spargelgerichten servieren wir Sauce Hollandaise,
zerlassene Butter und Petersilienkartoffeln*

***Dazu passt ein Glas Oberrotweiler Weißburgunder aus
Baden....***

0,1l 4,00 € 0,25l 8,50 € 0,75l 24,90 €

Nice to me(a)t you – Fleischgerichte.....

„Duett von Land & Meer“

Rinderfiletsteak und Lachsmedaillon an sommerlichem Grillgemüse, dazu eine Sauce Bearnaise und eine Ofenkartoffel mit Sauerrahm 38,50 €

Berner Rahmsteak

Kalbsrückensteak mit Kochschinken und Käse überbacken auf Rahmsauce, dazu bringen wir Kartoffelrösti und gemischten Salat 29,00 €

Schnitzel vom Eifeler Wildschweinrücken

angerichtet auf Dornfeldersauce, belegt mit allerlei gebratenen Pilzen, dazu reichen wir Brokkoligemüse und Butterspätzle 32,80 €

Rinderfilet „Strindberg“

unter einer Zwiebel-Senfkruste gebraten, angerichtet auf einer Bratensauce, dazu servieren wir Kartoffelkroketten und gemischten Salat 36,50 €

Da haben wir den Salat.....

Großer gemischter Salat mit Antipasti und wahlweise:

- Putenbruststreifen* 16,00 €
- gebratenen Lachswürfeln* 17,00 €

dazu bringen wir Baguette und Kräuterbutter

Ende süß --- alles gut!

*Karamellisierte Erdbeeren
mit grünem Pfeffer und Vanilleeis* 9,80 €

*Minz-Eis
im Erdbeersüppchen* 6,80 €

*Frische Früchte im Amaretto-Sabayon
mit Vanilleeis* 8,50 €

*Dreierlei Sorbets
Mango, Maracuja und Erdbeere, angerichtet auf
Vanillesauce mit Früchten* 9,70 €

Herrencreme 4,00 €

Eiskaffee mit Sahne 5,50 €

Vanilleeis

- mit heißen Kirschen* 6,80 €
- mit heißer Schokoladensauce* 6,80 €
- mit frischen Erdbeeren* 8,30 €

Wie wäre es mit einem Dessert in flüssiger Form...?

Grappa Mazadro 2cl

La Trentina Morbida, 41% Vol., 6 Monate gereift 4,80 €

Le Diciotto Lune, 41 % Vol., 18 Monat gereift 5,00 €

Giare Amarone 41% Vol., 36 Monate gereift 5,20 €

Edle Tropfen aus der Spezialitäten Brennerei Liebl aus Bayrischen Wald, 2cl

Marillenbrand 40% Vol. 4,80 €

Mirabellenbrand 40% Vol. 4,80 €

Williamsbirne Edition „Lena“, 42% Vol. 5,20 €

Blutorangenbrand, 43% Vol. 6,00 €

Haselnuss aus gerösteten Nüssen destilliert, 40% Vol. 3,50 €

Waldhimbeere 4,80 €

Wildkirsche-Chili-Likör, 23% Vol. 3,50 €

Echter Münsterländer von der Feinbrennerei Sasse, 2cl

Sasse Lagerkorn, vier Jahre im Barriquefass gereift, 32% Vol. 3,20 €

Sasse Sechser, Kräuter on the rocks 3,50 €

Sasse Kräuterwacholder, 32% Vol. 3,50 €

Unser kulinarischer Ausblick.....

Barbecue-Grillabende auf der Terrasse

am 24. Juni 2022, 01.u.02. Juli 2022

und 19.u.20. August 2022, jeweils ab 18.30 Uhr

Fischbüffet am 14. und 15. Oktober 2022

jeweils ab 19.00 Uhr