

Vorspeisen

*Knackige Blattsalate mit Strauchbeeren
in Himbeer-Vinaigrette und gebratene Pfifferlinge* 10,70 €

*Bruschetta
mit Nordseekrabben und Ruccola* 14,50 €

*Carpaccio vom Rinderfilet
mit Grana Padano und gebratenen Pfifferlingen* 14,90 €

*Chinakohlsalat mit mariniertem Fetakäse
und Orangenfilets an Rotbarbenfilet* 12,90 €

Aus dem Suppentopf

*Cremesüppchen von Pfifferlingen
mit Rinderfiletspitzen* 9,80 €

*Rahmsuppe von Erbsen und Äpfeln
mit Nordseekrabben* 8,90 €

*Kartoffelrahmsüppchen
mit gebratenem Bacon* 7,90 €

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

*Medaillons vom Norweger Lachs
auf Nudeltaschen gefüllt mit Pfifferlingen à-la-crème, dazu
reichen wir gemischten Salat* 23,90 €

*Filet von der Rotbarbe
an Grillgemüse mit geschmolzenen Tomaten und Oliven,
dazu bringen wir eine Ofenkartoffel mit Sauerrahm* 27,80 €

*Kutterschollenfilets „Müllerin“ gebraten
dazu gibt es Chinakohl in leichtem
Senfrahm und Röstkartoffeln* 26,00 €

*Backfisch – einmal anders
Rotbarsch im Backteig auf einem Brot mit Nordsekrabben
und Dillcreme an bunter Salatgarnitur* 25,90 €

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

*Rumpsteak mit Brikäse gratiniert
auf rotem Zwiebe-Confit, dazu servieren wir Kartoffelrösti
und gemischten Salat* 32,50 €

*Eifeler Wildpfanne
Schnitzel vom Wildschweinrücken, ein Stückchen von der
Rehkeule und Hirschgulasch mit Pfifferlingen, dazu eine
Preiselbeerbirne, Butterspätzle und Brokkoligemüse* 31,90 €

*Kotelette vom Duroc-Schwein
mit Chinakohl in leichtem Senfrahm und Röstkartoffeln* 28,50 €

*Kalbsrückensteak
auf Nudeltaschen gefüllt mit Pfifferlingen à-la-crème, dazu
reichen wir gemischten Salat* 31,90 €

Vegetarisches und Salate

*Nudeltaschen gefüllt mit Pfifferlingen à-la-crème,
dazu knackige Blattsalate mit Beeren in Himbeer-Vinaigrette* 15,40 €

*Ofenkartoffel gefüllt mit Kräuterschmand und
gebratenen Pfifferlingen, angerichtet an bunter Salatgarnitur* 15,90 €

Reis mit gebratenen Gemüsen und Fetakäse 12,80 €

*Ofenkartoffel mit Sauerrahm
an mediterranem Grillgemüse* 15,40 €

*Bunter gemischter Salat
mit mariniertem Fetakäse, Büffelmozzarella und Antipasti* 13,90 €

*Bunter gemischter Salat mit Antipasti
und wahlweise:*

- *Putenbruststreifen* 16,50 €

- *gebratenen Lachswürfeln* 17,50 €

dazu bringen wir Baguette und Kräuterbutter

Portion frische Pfifferlinge

wahlweise mit:

- *Kalbsrückenschnitzel* 28,50 €

- *Medaillons vom Schweinefilet* 25,90 €

- *einem Rumpsteak vom Angusrind* 35,90 €

- *einem Filetsteak vom Angusrind* 38,50 €

- *einem Norweger Lachssteak vom Grill* 27,90 €

*dazu servieren wir jeweils Sauce Bearnaise, Kartoffelkroketten
und gemischten Salat*

Ende süß --- alles gut!

Vanillequark mit allerlei frischen Strauchbeeren 8,90 €

*Gebackene Apfelbeignets
mit Vanilleeis und Vanillesauce* 9,50 €

*Beerensüppchen mit eigener Einlage
und Grießnockerln* 9,50 €

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

Herrencreme 4,00 €

Vanilleeis

- *mit heißen Kirschen* 6,80 €
- *mit heißer Schokoladensauce* 6,80 €
- *roter Grütze* 6,80 €