

#### **HOTEL & RESTAURANT**

# FÜR DEN KLEINEN HUNGER & ZWISCHENDURCH

### **Tagessuppe**

9€

#### Avocado-Salat

Tomaten I Gurken I Rote Zwiebeln Koriander I Olivenöl I Baguette 12 €

#### Mango-Chutney-Tartar

Mango I Avocado I salziger Ziegenkäse grüner Salat I Baguette 13 €

#### **Bruschetta**

Basilikum Pesto I Ziegenkäse Mango I Grünem Salat 11 €

#### Garnelen

Weißwein I Knoblauch I Butter Zwiebeln I Paprika I Baguette 14 €

## Salziger Ziegenkäse

frisches Gemüse I Grüner Salat Vinaigrette-Dressing I Olivenöl I Baguette 12 €

### Wassermelonensalat

Salziger Ziegenkäse I Minze frisches Fruchtdressing mit Honig und Limette 11€

## **Warmen Oliven**

Cranberrys I Walnüsse grüner Salat I gegrilltes Baguette 12€



## **VON DER WEIDE**

# Tagliatelle mit Rindfleisch

Trüffelöl I Champignons I Paprika I Zwiebeln Knoblauch I Parmesan I Sahne I grüner Salat 26 €

## **Entrecôte-Burger 200g**

medium oder well done Salat I Tomate I Gurke I Zwiebeln Cheddar I Jalapeños I Bacon I Pommes frites 26 €

# Paniertes gebratenes Hähnchenfilet

gekochte Kartoffeln oder Pommes Frites I grüner Salat 25 €

gegrillten Champignons +2€ Spiegelei +2€

### Steak au Four

Schweinefleisch I Würzfleisch I Käse Worcestersauce I Pommes frites I grüner Salat 26 €

## **Pommersches paniertes Schnitzel**

gekochte Kartoffeln oder Pommes Frites I grüner Salat
25 €
gegrillten Champignons
+2€
Spiegelei
+2€



# **ZUM GUTEN SCHLUSS**

Lassen Sie sich verführen – ein Dessert als perfekter Ausklang **Dessert des Tages** 



## **VEGETARISCHE GERICHTE**

## **Tagliatelle**

Basilikum Pesto I Kirschtomaten gekochtes Gemüse I Parmesan 21 €

#### **Falafel**

Hummus I frisches Gemüse Tahini-Joghurt-Dressing 22 €

#### **Gebackener Camembert**

Preiselbeeren I grüner Salat I Baguette 19 €



# Kabeljaufilet gebraten

gekochte Kartoffeln Buttergemüse I Béchamelsauce 27 €

#### Zanderfilet gebraten

Rahmspinat I gekochte Kartoffeln grüner Salat 27 €

### **Gebratener Lachs**

mit Tagliatelle I Basilikumpesto grüner Salat 27 €

# **Gebratener Schwarzer Heilbutt**

gekochte Kartoffeln Buttergemüse I Sahnesoße 27 €



# **FRÜHLINGSKARTE**

Der Frühling ist da und mit ihm beginnt die Zeit der frischen, saisonalen Köstlichkeiten. Im Mai verwöhnen wir Sie mit feinsten Spargelgerichten und zarter Scholle – perfekt abgestimmt auf die ersten warmen Tage des Jahres. Lassen Sie sich von unseren kreativen und traditionellen Spezialitäten begeistern und genießen Sie den Geschmack der Saison in vollen Zügen.



Spargelcremesuppe 9 €

**1 Bund Spargel (ca. 250 g)**Kartoffeln I Kräuter-Hollandaise oder zerlassener Butter
19 €

Kombinieren Sie Ihren Bund Spargel, wie es Ihnen beliebt mit

Auf der Haut gebratenes Lachsfilet + 14 €

> Paniertes Schnitzel + 12 €

Ein Bund Spargel ist Ihnen zu wenig?

Dann bestellen Sie doch einfach eine doppelte Portion

Aufpreis: 14 €



Die Hauptgerichte im Mai sind Scholle

Gebratene Scholle

Speck I Salzkartoffeln I grüner Salat

27 €