

## Apéritif des Monats

„Sanddorn Spritzer“<sup>l</sup> € 5,90

## Vorspeisen und kleine Sommergerichte

Linsensalat / Tomaten / unser Pesto / Käsepraline<sup>gha</sup> € 9,90

Lachs-Seeteufel-Scheibchen / Krebschwänze / Dips<sup>gab</sup>d € 12,00

4 Köstlichkeiten aus der Vorspeisenküche \* € 12,90

Salat / Melone / Serrano / Schmanddip<sup>ag3</sup> € 10,80

Carpaccio vom Freesisch' Ochs / Mozzarellakern / geriebener Grana padano<sup>gah</sup> € 12,00

Kleine Begleitung gefällig?

Zu unseren Hauptgerichten empfehlen wir unseren kleinen Blattsalat<sup>ga</sup> € 4,50

## Suppen, die das Herz erwärmen

Crème von Pfifferlingen mit Serranoschinken<sup>ga3</sup> € 6,90

Kraftbrühe / Gemüse / Maultäschle<sup>g</sup> € 7,10

## Vom Feld

Pfifferlingsomelette / Ackergold / Salatbouquet<sup>cg</sup>a € 13,00

Kräuterseitlinge / Tomatenragout / Petersiliencrêpe / Curry-Buttersoße<sup>gac</sup> € 15,60

## Vegan

Cremiges Risotto / Pilze / zarte Knobinote / Pak Choi / Salatgesteck<sup>ag</sup> € 15,30

## Von der Weide

Streifen von der Rinderlende / Pilzgulasch / Semmelknödel<sup>agc</sup> € 17,60

Rostbraten / Zwiebelsoße / zweierlei Bohnen / Rosmarinkartoffeln<sup>al3</sup> € 19,30

Medaillons vom Jungschwein / Madeiraglace / frische Waldzwerge / Schupfnudeln<sup>agl</sup> € 17,40

Lammfilet / mediterranes Paprikagemüse / Rosmarinkartoffeln<sup>la</sup> € 19,20

Kalbssteak / Pfifferlinge in Rahm / Sommergemüse / Staudensellerie / Spätzle<sup>agc</sup> € 22,90

Rinderfiletsteak / Soße von dreierlei Pfeffer / Schnittlauch-Pfifferlinge / Schupfnudeln<sup>ag</sup> € 26,80

### Aus Fluss und Meer

„Hamburger Pannfisch“ - verschiedene Fischfilets / Krebschwänze / Senfsaatsoße	
Bratkartoffeln <sup>agdj3</sup>	€ 18,60
Gebratene Seeteufelmedaillons / Himbeer-Rotweinssoße / Pak Choi / gefüllte Gnocchi <sup>abdl</sup>	€ 21,40
Zanderfilet -auf der Haut gebraten- / Sommergemüse / Himalaya-Gewürzreis <sup>abd</sup>	€ 19,20

### Süße Verführungen

Zweierlei vom Kaffee - Brûlée & Eiscrème <sup>gac,11</sup>	€ 7,90
Frische Früchte / Sorbet / Himbeertopping <sup>agl</sup>	€ 6,80
„Affogato“ - Kugel Vanilleeis mit heißem Espresso <sup>-ag11</sup>	€ 4,20
Nocke vom Limetten-Joghurt-Mousse / Beerenragout <sup>ag</sup>	€ 7,80

Weinempfehlung:

Nahe

2017

**NEU: Hauswein „Alte Villa Schlossblick“**

Weißburgunder -trocken-

Weingut Hermann Heinrich Peitz

*-mit elegantem Schmelz und leichter Mineralität erfreut den wahren*

*Genießer mit Anspruch auf Vollkommenheit-*

0,75 l - € 21      0,2 l € 6,00

Vorweg und zu unseren Vorspeisen servieren wir Ihnen Brot <sup>a</sup> mit Aufstrichen\*.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir uns erlauben,

bei Nachbestellung € 2,60 zu berechnen.

**Unser Menü des Monats**



Apéritif-Empfehlung: Sanddorn-Spritzer <sup>l,1</sup> € 5,90

Gehobeltes Lachs-Seeteufel-Carpaccio <sup>agdb \*</sup>

Bunte Gnocchi / Lammfilets / Thymian <sup>ag</sup>

Kalbsrücken / Pfifferlinge / Crêpe / Gemüse / <sup>gbdc</sup>

Zweierlei vom Kaffee <sup>cag,11</sup>

€ 54,00



Küchenzeiten: 12.00 – 13.30, 18.00 bis 21.00 Uhr

**Hinweis:** Da wir je nach Einkauf unsere Karte täglich ein wenig anpassen könnten, kann es vorkommen, dass diese Karte nicht immer aktuell ist. Wir bitten um Ihr Verständnis.