



Suppen



1. Karotten-Ingwer Suppe | Vanille  7,50 €
2. Rinderbrühe | Suppeneinlage 8,50 €

Vorspeisen

3. Brot | Dip des Tages  7,90 €
4. Feldsalat | Orange | Granatapfel | Walnüsse |  11,90 €
Balsamicodressing
- wahlweise mit karamellisiertem Ziegenkäse (+ 4,90€)

Hauptspeisen

5. Feldsalat | Orange | Granatapfel | Walnüsse |  14,90 €
Balsamicodressing
- wahlweise mit karamellisiertem Ziegenkäse (+ 7,50€)
6. Lachsforelle | Schmorkees | Zitrus-Rosenkohl |  21,90 €
Granatapfel | Kräutersoße
- mit Fisch vom Vishandel Wennekes aus 's-Heerenberg (NL)
7. Rosenkohl-Risotto | Trüffelöl |  18,50 €
geröstete Walnüsse
- wahlweise mit frischem Trüffel (+ 14,- €)

8. Winterteller:
 Karoffelklöße | Gemüse der Saison | Gemüsejus  16,90 €
9. Rinderouladen | Kartoffelklöße | Rotkohl 
 - mit Fleisch von der Metzgerei Schellenberger 25,90€
10. Kürbis-Grünkohl-Lasagne | Beilagensalat 17,90 €

Dessert

11. Herrencreme  6,50 €
12. Apfelcrumble | Vanillesauce  6,90 €

(Hinweis: Die Desserts enthalten Alkohol)

Verschiedene hausgemachte Kuchen und Torten
 finden Sie in unserer Theke.

Allergene in den Gerichten

1. /
2. Sellerie
3. Weizen (Gluten)
4. Sulfite, Senf (wahlweise Laktose), Nüsse
5. Sulfite, Senf (wahlweise Laktose), Nüsse
6. Fisch, Soja
7. Nüsse, Sulfite
8. Sulfite, Weizen (Gluten)
9. Sulfite, Weizen (Gluten)
10. Weizen (Gluten), Sulfite, Soja
11. Soja
12. Soja, Gluten (weizen), Sulfite