

## Vorspeisen - Salate - kleine Gerichte

Variation vom Hokkaidokürbis 14,50  
Gebackener Camembert, Feldsalat, Preiselbeer- Haselnuss Vinaigrette  
und Schwarzbrot Croutons  
(A,D,G,I)

Vitello Tonnato „Classique“ 15,50  
Rosa gebratene Kalbsscheiben mit Thunfischsauce, Kapern-Pfeilen,  
buntem Salat und Joghurt- Kräuter Dressing  
(A,D,I)

Unser „Caesar Salad“ mit Parmesan und Pinienkernen 11,50  
mit gebratenem Kräuterhähnchen und Basilikum-Pesto 18,50  
mit 3 gegrillten Riesengarnelen mit Knoblauchbrot und Aioli 24,50  
(A,C,E,G,D)

## Suppen

Meine Lieblingssuppe (wechselnde Suppe der Saison) 8,50  
(D,E,G,I,L)

Bouillabaisse von Nordseefischen  
mit gegrillten Garnelen, Paprika-Aioli-Dip und Röstbrot 17,50  
kleine Portion 12,50  
(B,C,E,D,N,I)

## Von Land und Wiesen

<u>Hausgemachte Rinderroulade (400g Rohgewicht)</u>	28,50
Zarte Rinderroulade mit Speck, Zwiebeln und Gewürzgurken mit Rotweinsauce, Apfelrotkohl und hausgemachten Kartoffelklößen <small>(A,D,E,I,L)</small>	
<u>1/2 Knusprige Bauernente aus Bimöhlen</u>	37,00
mit Entenjus, Apfelrotkohl und hausgemachten Kartoffelklößen <small>(A,D,E,G,I)</small>	
<u>Original Wiener Schnitzel vom Kalb</u>	28,50
mit Kartoffelgurkensalat und wilden Preiselbeeren (kleine Portion) <small>(A,D,E,G,I,L,2,4,5,8)</small>	22,50
<u>Neuendeicher Currywurst (pikant)</u>	11,50
mit Süßkartoffelpommes und Limonen-Mayonnaise <small>(A,E,K,H,1,3,9)</small>	15,50

## Aus Fluss und Meer

<u>Neuendeicher Pannfisch</u>	28,50
gebratene Filets vom Zander, Kabeljau und Rotbarsch mit leichter Senfsauce, Bratkartoffeln und Gewürzgurke <small>(B,D,E,L,2,3,5,7,8)</small>	
<u>Krosse Nordseescholle</u>	24,50
mit Petersilienkartoffeln und Gurkensalat	26,50
mit Bauernspeck und Zwiebeln	28,50
mit Nordseekrabben und Dill <small>(B,C,I)</small>	
<u>Lachsfilet Teriyaki</u>	26,90
Lachsfilet im Sesammantel, knackiges Pfannengemüse, Pak Choi, Sojasprossen, Teriyakisauce und Blütenreis <small>(A,D,E,G,I)</small>	

## Vegetarisch & Vegan

<u>Gefüllte Nudelsäckchen (Käse und Basilikum)</u>	16,50
in Rucola-Sahne mit getrockneten Tomaten, Pinienkern-Crunch und gehobeltem Parmesan	
wahlweise mit gebratenen Rinderfiletspitzen	26,50
(D,I)	
<u>Hokkaido-Kürbis-Curry</u>	19,50
mit Koriander, Kokos, Limette und Agavenreis	
wahlweise auch	
mit gebratenen Seawater-Garnelen	pro Stück 4,50
mit Yakitori-Hähnchenspiessen	pro Stück 3,00
(E,H,K,G,)	
<u>Vegan Buffalo Cauliflower</u>	17,50
Gebackene Blumenkohl-Rosen in Teriyaki Glasur mit Mango-Sauce und Chinakohl Salat	
(D,E,I,L,M)	

## Für unsere kleinen Gäste

<u>Kleines Wiener Schnitzel mit Pommes</u>	12,50
(A,D,I)	
<u>Großer Pommes Teller mit Ketchup</u>	7,50
(A,D,E,G,I,L,2,4,5,8)	
<u>Chicken-Nuggets-Filets mit Pommes</u>	12,50
(A,I)	
<u>Kindernudeln mit</u>	12,50
Butter & Parmesan oder Tomatensauce	

## Dessert

<u>Neuendeicher Beeren Grütze</u> wahlweise mit Vanillesauce oder Vanilleeis <small>(A,D)</small>	9,50
<u>Kaiserschmarrn</u> mit Zwetschgenröster <small>(A,D,I)</small>	13,50
<u>Eis und Sorbet</u> je Kugel (Eismanufaktur) Bourbon-Vanilleeis, Schokoladeneis, Erdbeersorbet Walnusseis, Limonensorbet <small>(A,D,H,K,I,M)</small>	3,50
<u>Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern,</u> Beerengrütze und Vanilleeis <small>(A,D,I,J)</small>	9,50
<u>Frisch gebackene Waffel</u> mit Puderzucker mit warmem Beerenkompott <small>(A,D,I)</small>	6,80 8,80
<u>Creme Brûlée mit Blaubeerkompott</u> Schokoladenerde und Marzipan-Mohn-Eis <small>(A,D,I)</small>	9,50

*Kennzeichnung der Zusatzstoffe:*

1. mit Farbstoff (en), 2. mit Konservierungsstoff (en), 3. mit Antioxidationsmittel, 4. Geschmacksverstärker, 5. geschwefelt  
6. geschwärzt, 7. gewachst, 8 mit Süßungsmittel, 9. mit Phosphat, 10. chininhaltig, 12. enthält eine Phenylalaminquelle (ist bei dm  
Süßungsmittel Aspartam anzugeben), 13 koffeinhaltig, 14 enthält Sulfite