



Herzlich willkommen,
WIR sind gern Ihre Gastgeber!

Wir freuen uns über Ihren Besuch und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Haus.

Jeder neue Tag, ist ein Grund zum Feiern!

unsere - Eventvorschau — denn Vorfreude ist die schönste Freude:



herzhaftes Breakfast & weihnachtlicher Lunch

Frühstücksauswahl | 1 Kaffeespezialität | 1 Glas Prosecco Teresa Rizzi | Gemüse Shot als Vitamin Booster |

kalte & warme Vorspeisen | Suppe | Fleisch | Fisch | Beilagen Dessertauswahl 58€ p.P

Nur mit Reservierung am besten gleich hier!

Weihnachten kommt jedes Jahr so plötzlich....damit nichts schief läuft
nehmen wir ab sofort, Ihre Tischreservierungen für die Feiertage am 25.12 & 26.12.,
verbindlich, mit einer Bezahlung der Menüs, entgegen.



Für Ihre Betriebsfeiern stehen Ihnen unsere Angebote
bereits online zur Verfügung.

Unsere Speisekarte auch online



Unser Klassiker

Menü Entenvesper

49,90

Geflügelkraftbrühe | Gemüseeinlage · Eierstich · Geflügelklößchen

Poultry broth Vegetable garnish · Egg garnish · Poultry dumplings

½ knusprige Ente · frisch aus dem Ofen | Orangenjus · Apfelrotkohl · hausgemachter Kartoffelkloß

½ crispy duck · fresh from the oven | Orange jus · Apple red cabbage · Homemade potato dumpling

Dessertvariation des Hauses | hausgemachte Köstlichkeiten raffiniert arrangiert

Dessert variation of the house | Homemade delicacies cleverly arranged

Unsere Weinempfehlung

2022er Primitivo di Manduria SUD

0,75ltr

37,00 €

Frucht nach vollreifen Waldfrüchten & Pflaumen | tiefrot · trocken

di San Marzano · Apulien



Menü surf & turf inkl. 1 Glas 0,1l Blaufränkisch

51,90

Kürbiscremesüppchen | frischer Kürbis · Sahne · Kürbiskernöl

Pumpkin cream soup | fresh Hokkaido pumpkin · Cream · Pumpkin seed oil

gegrilltes Rumpsteak & Scampi

Kräuterbutter · Prinzessbohnen mit Speck & Zwiebeln angebraten · hausgemachte Mandelbällchen

Grilled rump steak & scampi Herb butter · Princess beans sautéed with bacon & onions · Homemade almond balls

Dessertvariation des Hauses | hausgemachte Köstlichkeiten raffiniert arrangiert

Dessert variation of the house | Homemade delicacies cleverly arranged

Menü vegetarisch oder spontan

42,80

rotes Wintersüppchen | rote Beete · Ingwer · Sahne

Red winter soup | beetroot · ginger · cream

½ Aubergine - gefüllt mit knackigem Pfannengemüse | Tomaten Couscous

½ Aubergine - stuffed with crunchy pan-fried vegetables | Tomato couscous

Dessertvariation des Hauses | hausgemachte Köstlichkeiten raffiniert arrangiert

Dessert variation of the house | Homemade delicacies cleverly arranged

Brot und Wasser stillen den Hunger jedes Menschen, aber unsere Kultur
hat die Gastronomie erfunden | Honoré de Balzac

kalte Vorspeisen

Carpaccio vom Rind · Parmesan 13,90
Beef carpaccio · Parmesan cheese

Ge-Nüsslisalat 11,90

Salatvariation aus buntem Blattsalat · verschiedene Nüsse · Früchte
knuspriges Brot mit Schwarzwälder Schinken
Salad – “nuts” · Salad variation of colourful leaf salad · various nuts · Crispy bread with Black Forest ham

Bruschetta Scampi 13,90

frische Tomaten · gegrillte Scampi · Mozzarella
Bruschetta scampi fresh tomatoes · grilled scampi · mozzarella

Bruschetta Classica 9,90

frische Tomaten · Oliven · Zwiebeln
Bruschetta Classica · fresh tomatoes · olives · onions

Beilagen Salat nach Tagesangebot 7,70

Side salad according to daily special

Unsere Salate marinieren wir mit hausgemachten Dijon-Senf-Dressing.
We marinate our salads with homemade Dijon mustard dressing.

aus dem Suppentopf

Geflügelkraftbrühe | Eierstich · Geflügelklöschen · Gemüse 8,50
Poultry broth | Egg garnish · Poultry dumplings · Vegetables

Kürbiscremesüppchen | frischer Hokkaido Kürbis · Sahne · Kürbiskernöl 8,90
Pumpkin cream soup | fresh Hokkaido pumpkin · Cream · Pumpkin seed oil

rotes Wintersüppchen | rote Beete · Ingwer · Sahne 8,90
Red winter soup | beetroot · ginger · cream

Nudeln

Spaghetti mediterrane 17,90

Weißwein-Sud · frische Tomaten · mediterranes Gemüse · Rucola · Parmesan
Spaghetti mediterrane · White wine broth · fresh tomatoes · mediterranean vegetables · rocket · parmesan cheese

Spaghetti aglio e olio 19,90

gebratene Scampis · Knoblauch · frische Tomaten
Spaghetti aglio e olio · fried scampi · garlic · fresh tomatoes



Vegan & Vegetarisch

stellen wir Ihnen gern spontan aus unserem aktuellen Angebot zusammen
Frische Pasta · frisches Gemüse · Couscous · vielfältige Gerichte zaubern wir Euch spontan & a la minute
we are happy to put together spontaneously from our current offer
Fresh pasta · fresh vegetables · couscous · we conjure up a variety of dishes for you spontaneously & a la minute

Fisch

Zanderfilet gebraten 28,90

Dijon Senfsauce · knackiges Pfannengemüse · Herzoginkartoffeln
Fried pike-perch fillet · Dijon mustard sauce · crispy pan-fried vegetables · duchess potatoes

Seehechtfilet gebraten

Dijon Senfsauce · knackiges Pfannengemüse · Herzoginkartoffeln 27,90

Fried hake fillet · Dijon mustard sauce · crispy pan-fried vegetables · duchess potatoes

Hauptgerichte · Main courses

½ saftige Ente 31,00

Orangenjus · hausgemachter Kartoffelkloß · Apfelrotkohl
½ juicy duck l orange jus · homemade potato dumpling · red cabbage with apples

1/4 saftige Ente 24,90

Orangenjus · hausgemachter Kartoffelkloß · Apfelrotkohl
½ juicy duck l orange jus · homemade potato dumpling · red cabbage with apples

Wildragout „provincial“ 29,90

zartes Fleisch von Hirsch & Wildschwein · Kräuter · Pilze · Preiselbeerbirne · Spätzle
Venison ragout 'provincial' tender meat from venison & wild boar · herbs · mushrooms · cranberry pear · spaetzle

Rinderroulade „Hausfrauen Art“ 28,90

hausgemachter Kartoffelkloß · Apfelrotkohl
Beef roll (roulade) 'housewife style' l homemade potato dumpling · apple red cabbage

gegrillte Lammkoteletts frisch vom Schlachter mit natürlichen Fettrand 30,90

Kräuterbutter · Prinzessbohnen mit Speck & Zwiebeln angebraten · Rosmarin Kartoffeln
Grilled lamb chops fresh from the butcher with a natural fat edge · Herb butter · Princess beans sautéed with bacon & onions · Rosemary potatoes

gegrilltes argentinisches Rumpsteak 250Gramm Frischgewicht 32,00

Kräuterbutter · Prinzessbohnen mit Speck & Zwiebeln angebraten · Rosmarin Kartoffeln
Grilled Argentinian rump steak · herb butter · Princess beans sautéed with bacon & onions · Rosemary potatoes

Schweinemedallions „Schweizer Art“ 27,50

überbacken mit Camembert · Preiselbeeren · hausgemachte Mandelbällchen · Brokkoli
Pork medallions 'Swiss style' · au gratin with camembert · cranberries · homemade almond balls · broccoli

Schnitzel „Jäger Art“ 23,90

frischer Champignonrahm · Pommes frites · bunter Beilagensalat
'Hunter's style' schnitzel · fresh mushroom cream · French fries · colourful side salad

GÄNSEBRATEN MENÜ – Komplettpreis 65,00 p.P.

frisch aus dem Ofen für 4 Personen – 1 Woche Vorbestellung

Rotes Wintersüppchen

Ingwer · rote Beete · Sahne

* * * *

Ganze Dithmarscher Gans (5,2 kg Frischgewicht)

Orangensauce · gefüllter Bratapfel

Apfelrotkohl · Rahmwirsing · hausgemachte Kartoffelklöße

* * * *

Apfelbaignets · Apfelspalten im Teigmantel ausgebacken · Vanilleeis

