

**Um die Sinne für die zu erwartenden Genüsse zu wecken,
empfehlen wir Ihnen einen erfrischenden Aperitif:**

Martini bianco ¹⁴ , rosso ¹⁴ oder dry ¹⁴	5 cl	3,60
Pernod ¹ mit Eiswasser	4 cl	3,60
Campari ¹ Soda oder Orange	4 cl	4,80
Sherry dry, medium oder cream	5 cl	3,60
Glas Sekt		4,80
Glas Kir Royal		4,80
Glas Aperol Sprizz ^{1, 12}		4,80
Sunshine Cocktail ² – alkoholfrei		4,80

Vorspeisen

Bornholmer Räucherlachs	10,50
mit Creme fraiche und Reibekuchen	
Gebackene Champignonköpfe mit Sauce Béarnaise,	6,80
Magerspeckscheibe ^{2,3} und Baguette	
Rinderkraftbrühe⁴ mit Eierstich, Nudeln und Blumenkohlröschen	5,50
Andalusische Tomatencremesuppe mit Sahnehaube	5,50
Französische Zwiebelsuppe⁴ mit Munsterkäse¹ überbacken	5,80

Allergene

Sehr geehrte Gäste,

einige unserer Speisen und Getränke enthalten Zutaten, die bei manchen Menschen allergische Reaktionen hervorrufen können. Ob und auf welche Zutaten Sie allergisch sind, wissen Sie am besten. Da uns Ihre Gesundheit am Herzen liegt, haben wir eine Informationsbroschüre mit den kennzeichnungspflichtigen Allergenen zusammengestellt. Bei Fragen dazu wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

Hinweis:

Trotz größtmöglicher Sorgfalt bei der Herstellung können neben den angegebenen Allergenen in all unseren Speisen auch Spuren von anderen Stoffen oder Erzeugnissen, die Allergen oder Unverträglichkeiten auslösen können, enthalten sein.

Kulinarische Leckerbissen

Lasagne mit Streifen vom frischen Lachs und Blattspinat	13,50
Farfalle mit feinen Gemüsen in Proseccoschaum und mit gebratenen Garnelen	11,00 17,00
In Olivenöl geschwenkte Gnocchi mit feinen Gemüsen und Parmesan	11,50
Gourmet-Jägerschnitzel a la Toskana mit verschiedenen Pilzen³ in leichter Käsesauce^{1,2} dazu Pommes frites und Salatteller	16,20
Truthahnmedaillons in Mandeln gebraten, mit Sauce Béarnaise, Kroketten und buntem Salatteller	17,80
	kl. Port. 14,50
Schweineschnitzel »Holsteiner Art« mit Spiegelei, erlesenen Gemüsen^{2,3} und Bratkartoffeln^{2,3} - als Vorspeise servieren wir drei Fischcanapées³	17,50
Schweinemedaillons mit Gorgonzola^{1,2}- Rahmsauce, frischen Champignons, Salatteller und Kartoffelgratin	17,90
	kl. Port. 14,90
Kreuzkrug-Filetteller drei Schweinefilets mit Bohnenbündchen^{2,3} und Erbsen, frischen Champignons und Bratkartoffeln^{2,3}, mit Sauce Hollandaise nappiert	17,80
Grünkohl mit Kasseler und Rauchend² dazu Bratkartoffeln^{2,3}	15,90

Kalbsrückensteak mit gebackenen Früchten¹ und Sauce Béarnaise, Rahmsalat und Kroketten	20,80
kl. Port.	16,50
Rinderfilet vom Angus Rind (250 Gramm) mit Kräuterbutter, frischen Salaten, Pommes frites	25,50
Und für den kleinen Appetit (150 Gramm)	17,80
Kanadisches Farmersteak mit vielen krossen Röstzwiebeln und grünem Pfeffer³, Salatteller und Bratkartoffeln^{2,3}	21,50
kl. Port.	16,80
Lammfilet unter der Kräuterkruste, auf mediterranem Gemüse, mit Thymiansauce und Kartoffelgratin	22,50
Wiener Kalbsschnitzel aus der Pfanne, mit erlesenen Gemüsen^{2,3} und Bratkartoffeln^{2,3}	18,80
kl. Port.	15,20
Wildschweinbraten mit Waldpilzen, gefüllter Pfirsich mit Preiselbeeren, Rahmsalat und Kroketten	19,50

Aus unserer Patisserie:

Walnuss Eis mit heißen Heidelbeeren und Sahne	5,80
--	-------------

**Wir pflegen eine marktfrische, regionale Küche,
unter weitest gehender Verwendung von frischen Produkten.
Vom Fond über Suppen und Soßen ist alles bei uns hausgemacht.**

1 mit Farbstoff	6 geschwärzt	11 enthält eine Phenylalaninquelle
2 mit Konservierungsstoff	7 gewachst	12 Chininhaltig
3 mit Antioxidationsmittel	8 mit Phosphat	13 Coffeinhaltig
4 mit Geschmacksverstärker	9 mit Süßungsmitteln	14 enthält Sulfite
5 geschwefelt	10 mit einer Zuckerart	