

## Vorspeisen

<i>Suppe des Tages</i>	€ 6,00
<i>Kürbis-Kokossuppe mit Kürbisöl und gerösteten Kürbiskernen</i>	€ 7,50
<i>Salat-Bowl I mit Couscous, Roter Bete, Fetakäse, Rucolasalat, karamellisierten Walnüssen und einer Erdbeer-Kräutervinaigrette</i>	€ 12,50
<i>Salat-Bowl II mit Kürbis-Chutney, dreifarbigem Quinoa, Kräuterfrischkäse und Parmesanchips</i>	€ 12,50
<i>Ceasar-Salad mit Römersalat, gerösteten Croutons und Grand Padano</i>	€ 8,50
<i>Hähnchenspieß</i>	€ 6,50
<i>Garnelenspieß</i>	€ 8,50
<i>In schwarzem Sesam gebackener Ziegenkäse auf einem bunten Salat-Mix mit weißem Sesamdressing</i>	€ 9,50

## Hauptgerichte

<i>Rumpsteak auf einer Demi-Glace mit karamellisierten Cherry-Tomaten und mit Parmesan überbackenen Spiralkartoffeln</i>	€ 25,50
<i>Wiener Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren, hausgemachtem Gurkensalat und Bratkartoffeln mit Zwiebel und Speck</i>	€ 22,50
<i>Süß-Sauer gebratenes Hähnchen mit Paprika-Lauchgemüse und Rote Bete-Gnocchi in Honig-Senf-Sauce geschwenkt</i>	€ 22,50
<i>Steak vom Wildschwein in Rotwein mariniert mit glasierten Perlzwiebeln und Maronenpüree</i>	€ 23,50
<i>Rosa gebratene Barbarie Entenbrust mit Kirschrotkohl und Hausgemachten Kartoffelklößen</i>	€ 24,50

## Fisch

*Gebratenes Lachsfilet auf Orangen-Zitrus-Risotto* € 20,50

*Auf der Haut gebratener Müritz-Zander  
mit sous-vide gegarten Babymöhren  
und schwarzen Perlgraupen unter Kurkumaschaum* € 23,50

*Barschfilet in einer Haselnusskruste  
auf gedünsteten Romanescoherzen und Süßkartoffelpüree* € 21,50

## Vegetarische Gerichte

*Vegane Spaghetti  
in einer Gemüse-Tomatensauce mit Kichererbsen  
und gerösteten Cashews* € 16,50

*Gebratenes saisonales Gemüse  
mit Kräuter-Basmati-Reis und Currysauce* € 17,50

## Für unsere jungen Gäste bis 12 Jahre

*Kleines Kalbsschnitzel mit rahmigen Erbsen und Pommes* € 10,50

*Fischfilet mit Cornflakeschuppen, rahmigen Erbsen und Pommes* € 10,50

*Fettuccine mit Tomatensauce* € 8,50

## Dessert

*Hausgemachtes Gewürzrotweinküchlein  
mit Zwetschgenkompott und Vanillesauce* € 9,50

*Pistazien-Marzipan-Praline  
mit Florentinern und Cranberry-Gelee* € 9,50

*Hausgemachte Cashewmakronen  
mit cremigem Joghurt und Waldblütenhonig beträufelt* € 8,50