



Voorgerechten

Broodplankje met verschillende soorten brood en smeersels	€ 9,00
Soepproeverij van mosterdsoep, tomatensoep en pompoensoep	€ 9,00
Rundercarpaccio met truffelmayonaise, Parmezaanse kaas, zongedroogde tomaten, kappertjes en smoked broadbeans	€ 15,00
Vistrío van forelmousse, gefrituurde inktvisringen en gerookte zalm, gegarneerd met red root relish	€ 15,00
Gegrilde tonijnsteak met een pappadum en wasabinaise	€ 16,00
Ragout van bospaddenstoelen in bladerdeeg met een frisse salade	€ 13,00
Bonbon van serranoham gevuld met aardappelsalade, zoetzure bieten en cranberrystroop	€ 14,00

Maaltijdsalades

Vissalade met tonijn, gerookte zalm, gefrituurde gamba's en wasabinaise	€ 21,00
Caesarsalade met krokante kipstukjes, bacon, gekookt ei, Parmezaanse kaas, croutons en caesardressing	€ 21,00

Hoofdgerechten

Kipschnitzel met champignonroomsaus	€ 22,00
Spareribs , mild of pittig, met knoflook- en barbecuesaus	€ 25,00
Diamanthaas met peperroomsaus	€ 26,00
Varkensfilet suprême met gebakken uien, gebakken champignons en tijmjus	€ 25,00
Snoekbaarsfilet met witte wijn-mosterdsaus	€ 23,00
Visstoof gevuld met gebakken zalm, schartongrolletjes en gegrilde gamba's	€ 25,00
Groenten risotto met een gepocheerd ei en kerriesaus	€ 22,00
Cannelloni met ricotta, spinazie, tomatensaus en kaasmix	€ 22,00

Nagerechten

Dame blanche met vanille-ijs, echte chocoladesaus en slagroom	€ 9,00
Salted caramel dessert met sinaasappelparfait en koffiesaus	€ 9,00
Kaiserschmarren met gekarameliseerde appel en kaneelijs	€ 9,00
Warme wafel met compote van stoofperen en yoghurtbosvruchtenijs	€ 9,00



Vorspeisen

Brotbrett mit verschiedenen Brotsorten und Aufstrichen	€ 9,00
Suppenverkostung von Senfsuppe, Tomatensuppe und Kürbissuppe	€ 9,00
Rindercarpaccio mit Trüffelmayonnaise, Parmesankäse, sonnengetrocknete Tomaten, Kapern und geräucherte Saubohnen	€ 15,00
Fischtrio von Forellenmousse, frittierten Tintenfischringen und Räucherlachs garniert mit rotem Wurzelrelish	€ 15,00
Gegrilltes Thunfischsteak mit Pappadum und Wasabinaise	€ 16,00
Ragout aus Waldpilzen in Blätterteig mit einem frischen Salat	€ 13,00
Bonbon aus Serranoschinken gefüllt mit Kartoffelsalat, süß-saurer Roter Bete und Preiselbeersirup	€ 14,00

Mahlzeitsalate

Fischsalat mit Thunfisch, Räucherlachs, frittierten Garnelen und Wasabinaise	€ 21,00
Caesar-Salat mit knusprigen Hähnchenstücken, Speck, gekochtem Ei, Parmesankäse Croutons und Caesar-Dressing	€ 21,00

Hauptgerichte

Hähnchenschnitzel mit Champignonrahmsauce	€ 22,00
Spareribs , mild oder pikant, mit Knoblauch und Barbecue-Sauce	€ 25,00
Diamantfilet mit Pfefferrahmsauce	€ 26,00
Schweinefilet Supreme mit gebratenen Zwiebeln, gebratenen Champignons und Thymiansauce	€ 25,00
Zanderfilet mit Weißwein-Senf-Sauce	€ 23,00
Fischeintopf gefüllt mit gebratenem Lachs, Megrim-Rollen und gegrillten Garnelen	€ 25,00
Gemüserisotto mit pochiertem Ei und Currysauce	€ 22,00
Cannelloni mit Ricotta, Spinat, Tomatensauce und Käsemischung	€ 22,00

Nachspeisen

Dame Blanche mit Vanilleeis, Schokoladesoße und Schlagsahne	€ 9,00
Salzkaramelldessert mit Orangenparfait und Kaffeesauce	€ 9,00
Kaiserschmarren mit karamellisiertem Apfel und Zimteis	€ 9,00
Warme Waffel mit Birnenkompott und Joghurt-Waldfruchteis	€ 9,00



Starters

Breadboard with various types of bread and spreads	€ 9,00
Soup tasting from mustard soup, tomato soup and pumpkin soup	€ 9,00
Beef carpaccio with truffle mayonnaise, Parmesan cheese, sundried tomatoes, capers and smoked broad beans	€ 15,00
Fish trio from trout mousse, deep-fried squid rings and smoked salmon garnished with red root relish	€ 15,00
Grilled tuna steak with a pappadum and wasabinaise	€ 16,00
Ragout of forest mushrooms in puff pastry with a fresh salad	€ 13,00
Bonbon of serrano ham stuffed with potato salad, sweet and sour beetroot and cranberry syrup	€ 14,00

Meal salads

Fish salad with tuna, smoked salmon, deep-fried prawns and wasabinaise	€ 21,00
Caesar salad with crispy chicken pieces, bacon, boiled egg, Parmesan cheese croutons and caesar dressing	€ 21,00

Main courses

Chicken schnitzel with mushroom cream sauce	€ 22,00
Spareribs , mild or spicy, with garlic and barbecue sauce	€ 25,00
Diamond tenderloin with pepper cream sauce	€ 26,00
Pork fillet supreme with fried onions, sautéed mushrooms and thyme gravy	€ 25,00
Pike-perch filet with white wine-mustard sauce	€ 23,00
Fish stew filled with fried salmon, megrim rolls and grilled prawns	€ 25,00
Vegetable risotto with a poached egg and curry sauce	€ 22,00
Cannelloni with ricotta, spinach, tomato sauce and cheese mix	€ 22,00

Desserts

Dame blanche with vanilla ice cream, real chocolate sauce and whipped cream	€ 9,00
Salted caramel dessert with orange parfait and coffee sauce	€ 9,00
Kaiserschmarren with caramelized apple and cinnamon ice cream	€ 9,00
Warm waffle with compote of stewed pears and yoghurt forest fruit ice cream	€ 9,00