

STARTERS

SOMMERSALAT V+ 8,80 €

Blattsalate mit Pinienkernen und Croûtons

Toppings: Frische Pfifferlinge + 9,80 €

Rinderfiletstreifen + 15,80 €

Gambas + 16,80 €

CARPACCIO VOM RIND 16,80 €

mit Parmesan und Rucola

HAUSGEBEIZTER GRAVEDLACHS 18,80 € / 26,80 €

auf Kartoffel-Zucchini-Rösti mit Senfdillsauce

SOUPS

KALTE GURKEN-JOGHURTSUPPE 9,80 €

mit Nordseekrabben

STEUERMANN'S BOUILLABAISSE 13,80 € / 21,80 €

Fischsuppe Marseiller Art auf Hummerbasis

mit Safran, Jakobsmuschel und Gambas an Aioli

V = Vegetarisch

V+ = Vegan

❖ Vorab servieren wir Ihnen unser uriges Hausbrot - Brot aus dem Holzofen und Aufstrich. Sollte es Ihnen so gut geschmeckt haben, dass Sie unser leckeres Hausbrot nachbestellen möchten, würden wir Ihnen 2,00 € pro Person Nachservice berechnen.

❖ Pro Umbestellung erlauben wir uns, für den erforderlichen Mehraufwand, Ihnen 1,50 € zu berechnen.



MAINS

LAUWARME LACHSFORELLE	21,80 €
mit Raucharoma, an Preiselbeer-Meerrettich und Bratkartoffeln	
GEBACKENES ZANDERFILET ALT DAXLANDER ART	26,80 €
hausgemachter Kartoffelsalat mit Salatbouquet und hausgemachter Sauce Remoulade	
WIENER SCHNITZEL VOM KALB	27,80 €
mit Gurkensalat, Bratkartoffeln und Preiselbeeren	
RUMPSTEAK VOM ARGENTINISCHEN GRAIN FED BEEF	
mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Speckbohnen	200 g Rohgewicht 32,80 €
	300 g Rohgewicht 38,80 €
GRÜNES THAI CURRY V+	22,80 €
mit Gemüse und Wildreis	

V = Vegetarisch

V+ = Vegan



Von Küchenchef Chris

besonders empfohlen

STARTERS

SCHWEINEBÄCKCHEN GEPÖKEKLT	15,80 €
auf Wildkräutersalat mit lauwarmen Linsen süß-sauer	
GEBRATENE WASSERMELONE MIT GAMBAS	16,80 €
und Wasabi-Erdnussvinaigrette	

MAINS

HAUSGEMACHTE WILDSCHWEINBRATWURST	23,80 €
auf getrüffeltem Kartoffelpüree mit Pfifferlingen	
WIENER BACKHENDEL	24,80 €
auf Kürbis-Kartoffelsalat mit Zitronen-Mayonnaise	
LACHSSTEAK	25,80 €
mit einer Wasabi-Kartoffelkruste, Gurken-Schmorgemüse und Dillsauce	
MILLE FEUILLE VON SELLERIE & RINDERFILET	34,80 €
an Balsamicojus	

