



Unsere Empfehlung!

für 4 Personen auf Vorbestellung

Gans „frisch aus dem Ofen“

mit Apfel-Rotkohl, Rosenkohl, Salzkartoffeln, Kartoffelklöße, Geflügeljus
und eingelegte Quitten

149,00 Euro

Grünkohl

Kasselernackeln / Kohlwurst / geräucherte Schweinebacke / Bratkartoffeln

20,50 Euro

Entenkeule

Apfel-Rotkohl / Serviettenknödel / Quitten / Jus

17,50 Euro

Miesmuscheln im Weißweinsud

Wurzelgemüse / Petersilie / Knoblauch / Aioli / Röstbrot

22,90 Euro



Vorspeisen & Antipasti

Bruschetta _a	klein 5,00 Euro / groß 6,50 Euro
Crostini / Schafskäse / Pesto / Rucola _a	klein 5,30 Euro / groß 6,80 Euro
Gemischte Antipasti _{g, l, f}	klein 7,40 Euro / groß 11,00 Euro
Kürbissuppe vom Muskatkürbis Kürbiskerne / Kernöl _{g, i}	7,50 Euro
Vitello tonnato vom gebratenen Kalbstafelspitz Limonen / Kapern _{g, d}	klein 6,90 Euro / groß 10,50 Euro
Karamellierter Ziegenkäse Kürbis / Babyleafsalat _g	12,50 Euro
Carpaccio vom Rinderfilet Champignon / Parmesan / Balsamico / Rucola _{g, l}	15,50 Euro
Sizilianischer Tomatenbrotsalat gebratene Gambas / Rucola / Balsamico / Oliven / Basilikumpesto / gehobelter Parmesan _{a, b, h, g, i, l}	klein 13,50 Euro / groß 17,50 Euro

Pasta / Vegetarisch

Linguine Miesmuscheln / Weißwein / Tomaten / Basilikum / Knoblauch _{a, b, g, i}	klein 13,90 Euro / groß 18,90 Euro
Vegetarischer Eintopf Pak Choi / Kürbis / rote Paprika / Basilikum / Cocos / Limone / Cashews _{a, g, h, i}	klein 9,50 Euro / groß 13,50 Euro



Fisch & Fleisch

Seelachsfilet in der Kartoffelkruste	21,00 Euro
Spitzkohl / Senfsauce d, g, i	
Lachsfilettranchen aus dem Ofen	klein 19,90 Euro / 26,50 Euro
Wurzelgemüse / Petersilie / Zitrone / Kartoffelscheiben / Salsa verde d, f, h	
Riesengarnelen 350g in der Schale für 1 Person	31,00 Euro
Riesengarnelen 700g in der Schale für 2 Personen	49,00 Euro
Zucchini, Oliven / Kräuter / Kirschtomaten / Rote Zwiebeln / Brot / Aioli a, b, c, g, i, j, n	
Rinderschmorbraten	klein 17,90 Euro / groß 24,00 Euro
Pastinakenpüree / Champignon-Seranosalat / Scharlotten / Rotweinschmorsauce g, i	
Schweineschnitzel „Wiener Art“	19,50 Euro
Champignon-Zwiebelgemüse / Bratkartoffeln a, c, g	
Ente „kross aus dem Ofen“	23,50 Euro
Apfel-Rotkohl / Serviettenknödel / Jus / Quitten a, c, g, i	
Wiener Kalbsschnitzel	klein 18,40 Euro / groß 24,50 Euro
Gurkensalat mit Creme Fraîche / Bratkartoffeln a, c, g	
Rinderhüftsteak 250 g	21,90 Euro
Champignon-Zwiebelgemüse / Bratkartoffeln / Kräuterbutter g	
Südamerikanisches Rumpsteak 270 g	27,50 Euro
Pak Choi / Rotweinscharlotten / Rosmarinkartoffeln / Jus	



Burger & Co

Currywurst ^a Von der Landschlachtere Thies mit hausgemachter Currysauce und dicken Pommes	12,00 Euro
Beef Burger „Deutsche Färsé“ ^{a, c, g} 200 g mit Tomate, Gurke, rote Zwiebeln, Cheddarkäse und Cocktailsauce	14,00 Euro
Lachs Burger ^{a, c, d, g} gegrillte Lachstranchen, Tomaten, Rucola, Wasabicreme und Aioli	15,50 Euro
Beilagen	
Dicke Pommes -Portion- ^a	4,50 Euro
Süßkartoffel Pommes – Portion- ^a	5,00 Euro
Orangen-Aioli -Portion- ^{c, g}	3,00 Euro

Minni-Mäuse bis 12 Jahre

Tagespasta / Tomatensauce ^a	6,50 Euro
Hähnchen-Nuggets / Dicke Pommes / Ketchup / Mayo ^{a, c, g, i, j}	7,90 Euro
Kinderschnitzel / Karotten / dicke Pommes / Ketchup / Mayo ^{a, c, g, i, j}	10,50 Euro



Dessert

Hausgemachtes Schokoladenmalheur frisch aus dem Ofen	klein 6,80 Euro / groß 9,00 Euro
Feigen / Sambucaeis a, c, g	
Apfel-Crumble frisch aus dem Ofen	7,10 Euro
Wallnusseis a, c, g,	
Vanille Creme Brûlée	klein 6,40 Euro / groß 8,50 Euro
Valrhona Schokoladeneis c, g, h	
Dessert-Variation a, c, g, h	12,90 Euro
Hausgemachtes Eis und Sorbet a, c, g, h	3,00 Euro
Joghurteis, Karamelleis, Sambucaeis, Schokoladeneis, Erdbeersorbet	

Grappa

Grappa Riserva (Magnumflasche) 2cl 5,30 Euro

Brände

Calvados „Hors D'Age“ 10 Jahre 2cl 6,70 Euro

Obstdestillate der Manufaktur Geiger

Birne / Mirabelle / Kirsch / Apfel 2cl 7,00 Euro

Portwein

Portwein Niepoort Tawny 3 Jahre 2cl 4,00 Euro

Obstbrände aus dem Alten Land

Willis Vermächtnis Birne 2cl 5,70 Euro

Willis Vermächtnis Honig 2cl 5,70 Euro

Kaffeespezialitäten J.J. Darboven

Kaffee Crema 9	2,90 Euro	Cappuccino 9, g	3,50 Euro
Latte Macchiato 9, g	3,60 Euro	Milchkaffee 9, g	3,50 Euro
Espresso 9	2,90 Euro	Espresso doppelt 9	4,40 Euro
Espresso-Macchiato 9, g	3,20 Euro	Heiße Schokolade g	3,00 Euro
Eilles Tee im Diamantbeutel Rhoibush Vanille / Kräuter-Apfel / Darjeeling 9 / Pfefferminz			3,00 Euro



Liste der deklarationspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

1	mit Farbstoff	2	mit Konservierungsstoff
3	mit Antioxidationsmittel	4	mit Geschmacksverstärker
5	geschwefelt	6	geschwärzt
7	mit Phosphat	8	mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
9	koffeinhaltig	10	chininhaltig
11	mit Süßungsmittel	13	gewachst

Deklarationspflichtige Allergene

a	Glutenhaltiges Getreide	b	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
c	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	d	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
e	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse Erzeugnisse	f	Soja(bohnen) und daraus gewonnene
g	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse	h	Schalenfrüchte
i	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	j	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
k	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	l	Schwefeldioxid und Sulphite
m	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	n	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse